Original-
Bedienungsanleitung

Mikrowelle, Grill und Heißluftofen

MCG 30

Artikel-Nr. 3090

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3090 04 09 Rev.Z_quickstart
© 2009 Braukmann GmbH

1 Bedienunganleitung 12
1.1 Allgemeines 12
1.2 Informationen zu dieser Anleitung 12
1.3 Warnhinweise 13
1.4 Haftungsbeschränkung 14
1.5 Urheberschutz 14
2 Sicherheit 15
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 15
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 16
2.3 Gefahrenquellen 17
2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen 17
2.3.2 Verbrennungsgefahr 17
2.3.3 Brandgefahr 18
2.3.4 Explosionsgefahr 19
2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom 20
3 Inbetriebnahme 21
3.1 Sicherheitshinweise 21
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 21
3.3 Auspacken 22
3.4 Entsorgung der Verpackung 22
3.5 Aufstellung 23
3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort 23
3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen 24
3.6 Montage des Zubehörs 24
3.6.1 Glasdrehteller 24
3.6.2 Backblech 24
3.6.3 Grillrost 24
3.7 Elektrischer Anschluss 25
4 Aufbau und Funktion 26
4.1 Gesamtübersicht 26
4.2 Bedienelemente und Anzeige 27
4.3 Signaltöne 27
4.4 Sicherheitseinrichtungen 28
4.4.1 Warnhinweise am Gerät 28
4.4.2 Türverriegelung 28
4.4.3 Kindersicherung 29
4.4.4 Überhitzungsschutz 29

4.5 Typenschild 29

5 Bedienung und Betrieb 30

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens 30

5.2 Betriebsarten 31

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr 32

5.4 Tür Öffnen/Schließen 33

5.5 Einschalten nach Programmwahl 33

5.6 Schnellstart 33

5.7 Ausschalten 34

5.8 Einstellen der Uhr 35

5.9 Betriebsart "Mikrowelle" 36

5.10 Betriebsart "Grill" 37

5.10.1 Tabelle mit Zeiten für das Grillen frischer Lebensmittel 37

5.11 Betriebsart "Mikrowelle und Grill" 39

5.11.1 "Kombination 1" 39

5.11.2 "Kombination 2" 39

5.11.3 Tabelle mit Zeiten für das Erwärmen fertiger Gerichte 40

5.11.4 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten frischer Lebensmittel 42

5.11.5 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten tiefgekühlter Lebensmittel 43

5.12 Betriebsart "Heißluft" 45

5.12.1 Betriebsart "Vorwärmen und Heißluftgaren" 46

5.13 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft" 47

5.14 Betriebsart "Mehrstufiges Garen" 48

5.15 Betriebsart "Kochprogramm" 50

5.16 Betriebsart "Auftauautomatik" 51

5.16.1 Tabelle mit Auftauzeiten 52

6 Reinigung und Pflege 53

6.1 Sicherheitshinweise 53

6.2 Reinigung 54

7 Störungsbehebung 56

7.1 Sicherheitshinweise 56

7.2 Störungsanzeigen 56

7.3 Störungsursachen und -behebung 57

8 Entsorgung des Altgerätes 58

9 Garantie 59

10 Technische Daten 60

11 Rezepte 61
11.1 Gegrillte Lammbrust 61
11.2 Kalbsragout 63
11.3 Schweinebraten mit Ananas 64
11.4 Gemüsegratin 65
11.5 Nudeln mit Schinken - Sahnesauce 66
11.6 Tomatensuppe 67
11.7 Sauce Hollandaise 68
11.8 Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln 69
11.9 Seezungenfilet im Gemüsebett 71
11.10 Zander in Rahm-Dillsoße 72
11.11 Cappuccino - Kuchen 73
11.12 Mousse au chocolat 74

12 Operating Manual 76
12.1 General 76
12.2 Information on this manual 76
12.3 Warning notices 77
12.4 Limitation of liability 78
12.5 Copyright protection 78
13 Safety 79
13.1 Intended use 79
13.2 General Safety information 80
13.3 Sources of danger 81
13.3.1 Danger due to microwaves 81
13.3.2 Danger of burns 81
13.3.3 Danger of fire 82
13.3.4 Danger of explosion 83
13.3.5 Dangers due to electrical power 84
14 Commissioning 85
14.1 Safety information 85
14.2 Delivery scope and transport inspection 85
14.3 Unpacking 86
14.4 Disposal of the packaging 86
14.5 Setup 87
14.5.1 Setup location requirements: 87
14.5.2 Avoiding radio interference 88

14.6 Assembling the accessories 89
14.6.1 Glass turntable 89
14.6.2 Baking Sheet 89
14.6.3 Grating 89
14.7 Electrical connection 90
15 Design and Function 91
15.1 Complete overview 91
15.2 Operating elements and displays 92
15.3 Signal tones 92
15.4 Safety equipment 93
15.4.1 Warning notices on device 93
15.4.2 Door latch 93
15.4.3 Child-proof lock 94
15.4.4 Overheating protection 94
15.5 Rating plate 94
16 Operation and Handing 95
16.1 Principles of microwave cooking 95
16.2 Operating modes: 96
16.3 Information on microwave cookware 97
16.4 Opening / closing door 98
16.5 Activation after selecting the programme 98
16.6 Quick start 98
16.7 De-activation: 99
16.8 Setting the clock 100
16.9 “Microwave” mode 101
16.10 “Grill” mode 102
16.10.1 Table with times for grilling fresh food 102
16.11 “Microwave and Grill” mode 104
16.11.1 “Combination 1” 104
16.11.2 “Combination 2” 104
16.11.3 Table with times for heating ready meals 105
16.11.4 Table with microwave cooking times for fresh food 107
16.11.5 Table with microwave cooking times for frozen food 108
16.12 “Convection” mode 110
16.12.1 “Preheating and Convection cooking” mode 111
16.13 “Microwave and Convection” mode 112
16.14 “Multi-stage Cooking" Mode 113
16.15 “Cooking Program” Mode 114

16.15.1 “Automatic defrost” mode 116
16.15.2 Table with thawing times 117
17 Cleaning and Maintenance 118
17.1 Safety information 118
17.2 Cleaning 119
18 Troubleshooting 121
18.1 Safety notices 121
18.2 Fault indications 121
18.3 Causes and rectification of faults 122
19 Disposal of the Old Device 123
20 Guarantee 124
21 Technical Data 125

22 Mode d´emploi 127
22.1 Généralités 127
22.2 Informations relatives à ce manuel 127
22.3 Avertissements de danger 128
22.4 Limite de responsabilités 129
22.5 Protection intellectuelle 129
23 Sécurité 130
23.1 Utilisation conforme 130
23.2 Consignes de sécurités générales 131
23.3 Sources de danger 132
23.3.1 Dangers avec le micro-onde 132
23.3.2 Danger de brulures 132
23.3.3 Danger d'incendie 133
23.3.4 Danger d'explosion 134
23.3.5 Dangers du courant électrique 135
24 Mise en service 136
24.1 Consignes de sécurité 136
24.2 Inventaire et contrôle de transport 136
24.3 Déballage 137
24.4 Elimination des emballages 137
24.5 Mise en place 138
24.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation 138

24.5.2 Pour éviter le parasitage radio 139
24.6 Montage des accessoires 140
24.6.1 Plateau tournant en verre 140
24.6.2 Plaque de four (sans plateau tournant) 140
24.6.3 La Grille 140
24.7 Raccordement électrique 141
25 Structure et fonctionnement 142
25.1 Vue d'ensemble 142
25.2 Eléments de commande et d'affichage 143
25.3 Signaux sonores 143
25.4 Dispositifs de sécurité 144
25.4.1 Avertissements sur l'appareil 144
25.4.2 Verrouillage de porte 144
25.4.3 Sécurité enfant 145
25.4.4 Protection de surchauffe 145
25.5 Plaque signalétique 145
26 Commande et fonctionnement 146
26.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes 146
26.2 Modes de fonctionnement 147
26.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde 148
26.4 Ouvrir et fermer la porte 149
26.5 Mise en route après sélection d'un programme 149
26.6 Démarrage rapide 149
26.7 Arrêt 150
26.8 Réglage de la montre 151
26.9 Mode «micro-onde» 152
26.9.1 Tableau avec les temps pour réchauffer les plats cuisinés 153
26.9.2 Tableau avec les temps de cuisson micro-onde pour produits alimentaires frais 155
26.9.3 Tableau avec les temps de cuisson micro-onde de produits alimentaires surgelés 156
26.10 Mode «Grill» 158
26.10.1 Tableau avec les temps de cuisson au gril pour produits alimentaires frais 158
26.11 Mode «Micro-onde et grill» 160
26.11.1 «Combinaison 1» 160
26.11.2 «Combinaison 2» 160
26.12 Mode «Air pulsé» 161

26.12.1 Mode «Préchauffe et air pulsé» 162
26.13 Mode «Micro-onde et air pulsé» 163
26.14 Mode «Niveaux multiples» 164
26.15 Mode «Menu cuisson» 166
26.16 Mode «Décongélation automatique» 167
26.16.1 Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs .. 168
27 Nettoyage et entretien 169
27.1 Consignes de sécurité 169
27.2 Nettoyage 170
28 Réparation des pannes 172
28.1 Consignes de sécurité 172
28.2 Affichage d'incidents 172
28.3 Origine et remède des incidents 173
29 Elimination des appareils usés 174
30 Garantie 175
31 Caractéristiques techniques 176

32 Istruzione d´uso 178
32.1 In generale 178
32.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso 178
32.3 Indicazioni d'avvertenza 179
32.4 Limitazione della responsabilità 180
32.5 Tutela dei diritti d'autore 180
33 Sicurezza 181
33.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 181
33.2 Indicazioni generali di sicurezza 182
33.3 Fonti di pericolo 183
33.3.1 Pericolo dovuto a microonde 183
33.3.2 Pericolo di ustioni 183
33.3.3 Pericolo d'incendio 184
33.3.4 Pericolo d'esplosione 185
33.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica 186
34 Messa in funzione 187
34.1 Indicazioni di sicurezza 187
34.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 187

34.3 Disimballaggio 188
34.4 Smaltimento dell'involucro 188
34.5 Posizionamento 189
34.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento 189
34.5.2 A scanso di malfunzionamenti 190
34.6 Montaggio degli accessori 191
34.6.1 Piatto rotante in vetro 191
34.6.2 Teglia del forno 191
34.6.3 La griglia 191
34.7 Connessione elettrica 192
35 Costruzione e funzione 193
35.1 Panoramica complessiva 193
35.2 Comandi e display 194
35.3 Suoni di segnalazione 194
35.3.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio 195
35.3.2 Chiusura porte 195
35.3.3 Sicura per bambini 196
35.3.4 Protezione surriscaldamento 196
35.4 Targhetta di omologazione 196
36 Utilizzo e funzionamento 197
36.1 Fondamenti della cottura a microonde 197
36.2 Modalità di funzionamento 198
36.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde 199
36.4 Aprire/Chiudere la porta 200
36.5 Accensione dopo la selezione del programma 200
36.6 Start rapido 200
36.7 Spegnimento 201
36.8 Impostazione dell'orologio 202
36.9 Modalità di funzionamento, "microonde" 203
36.9.1 Tabelle con tempi per il riscaldamento di pietanze pronte. 204
36.9.2 Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti freschi 206
36.9.3 Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti surgelati 207
36.10 Modalità di funzionamento, "griglia" 209
36.10.1 Tabella con tempi per grigliare alimenti freschi 209
36.11 Modalità di funzionamento "microonde e griglia" 211
36.11.1 "Combinazione 1" 211
36.11.2 "Combinazione 2" 211
36.12 Modalità di funzionamento "Ventilato" 212

36.12.1 Modalità di funzionamento “Preriscaldamento e cottura ventilata”.....213
36.13 Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”....214
36.14 Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi” ..215
36.15 Modalità di funzionamento, “Programma di cottura”...216
36.15.1 Modalità di funzionamento, “Scongelamento automatico”.218
36.15.2 Tabella con tempi di scongelamento - bassi.....219
37 Pulizia e cura.....220
37.1 Indicazioni di sicurezza.....220
37.2 La pulizia.....221
38 Eliminazione malfunzionamenti.....223
38.1 Indicazioni di sicurezza.....223
38.2 Visualizzazione malfunzionamenti.....223
38.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione 224
39 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto225
40 Garanzia 226
41 Dati tecnici 227
42 CE-Konformitätserklärung.....228

1 Bedienunganleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Mikrowelle dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Mikrowelle (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Einkochen
- Backen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ► Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ► Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ► Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ► Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.
- ► Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.
- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - – die Gerätetür verbogen ist
  - – die Türscharniere lose sind
  - – sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- ► Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- ► Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.

⚠WARNUNG

- ► Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.
- ► Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.
- ► Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.
  Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ► Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.
  Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
  Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.

⚠WARNUNG

- ► Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.
  Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- ► Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ► Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen. Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter **"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"** aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- ► Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.
- ► Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.

2.3.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ► Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
- ► Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.
- ► Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.
- ► Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- ► Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

► Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle MCG 30 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCG 30
- Rollring
- Glasdrehteller
- Backblech
- Grillrost
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die innere Schutzfolie der Tür.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Montage des Zubehörs

HINWEIS

► Der Betrieb des Gerätes ist mit Glasdrehteller, Backblech oder Grillrost möglich.

► Das Backblech nur bei Grillbetrieb einsetzen.

3.6.1 Glasdrehteller

Den Glasdrehteller wie folgt montieren:

- Den Rollring einsetzen
- Den Glasdrehteller so einsetzen, dass die Nuten an der Unterseite des Glasdrehtellers in die Antriebswelle einrasten.

HINWEIS

► Im Grillbetrieb kann das Backblech zusätzlich eingesetzt werden, um das Grillgut durch die Drehung gleichmäßig zu grillen.

3.6.2 Backblech

- Das Backblech auf den Glasdrehteller stellen.

3.6.3 Grillrost

- Den Grillrost in auf den Glasdrehteller stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

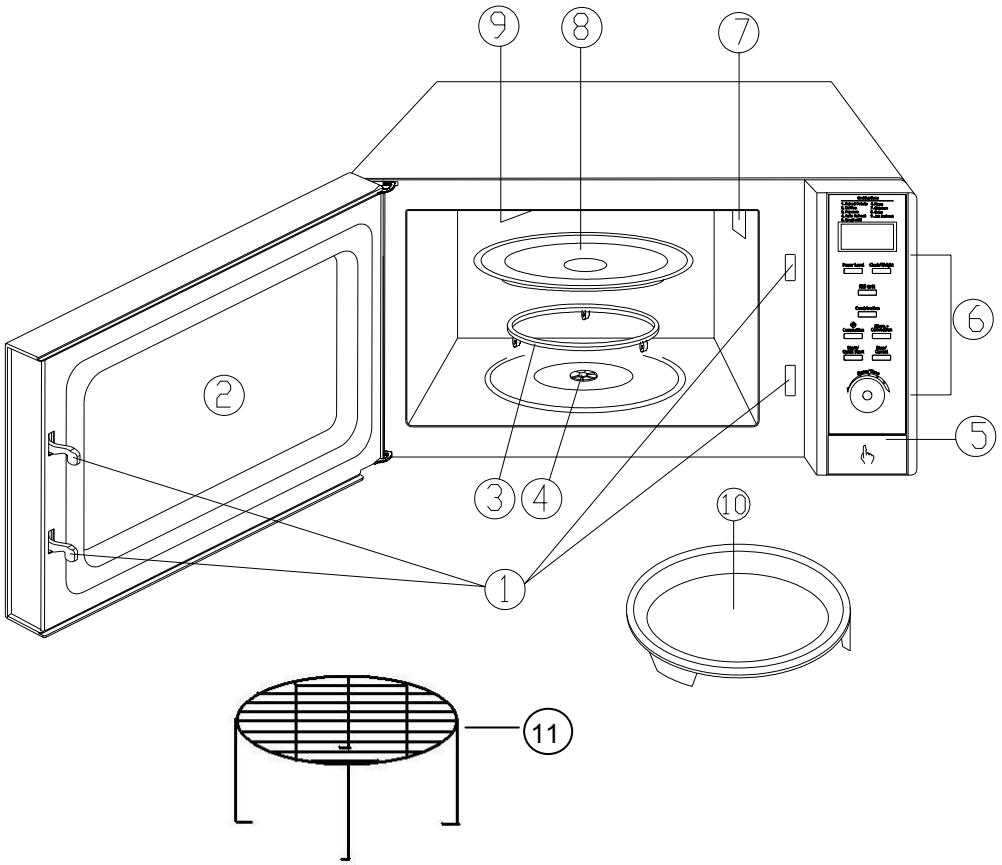
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutz-schalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

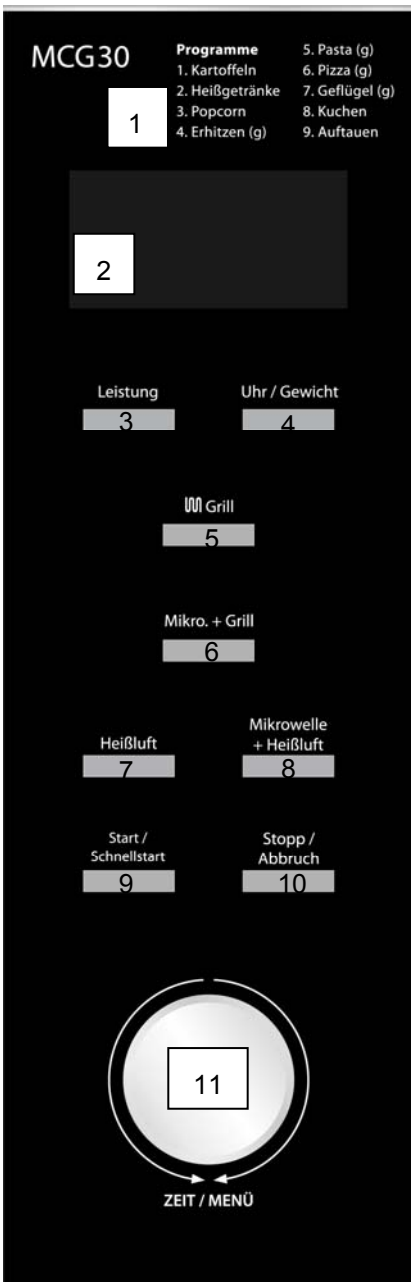
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1) Sicherheitstür-verriegelung
2) Ofenfenster
3) Rollring
4) Antriebswelle
5) Türöffner
6) Bedienfeld
7) Ofenlüftungs-öffnung
8) Glasdrehteller
9) Grillelement
10) Backblech
11) Grillrost

4.2 Bedienelemente und Anzeige



1. **Kochprogramme:** Zur Auswahl der Kochprogramme drücken.
2. **Anzeigenfeld:** Garzeit, Leistung, Funktionsanzeige und aktuelle Zeit werden angezeigt.
3. **Leistungsstufe:** Zum Programmieren der Mikrowellenleistung drücken.
4. **Zeit/Gewicht**: Zum Einstellen der Uhr oder des Gewichts des Kochguts drücken.
5. **Grill:** Zum Einstellen des Grillprogramms drücken.
6. **Mikro+Grill:** Zum Einstellen eines der zwei Kombinationskochprogramme (Mikrowelle und Grill) drücken.
7. **Heißluft**: Zum Programmieren der Heißlufttemperatur
8. **Mikro+Heißluft**: Zur Auswahl einer von vier Einstellungen zum Kombinationsgaren drücken.
9. **Start/Schnellstart**: Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms drücken.
10. **Stopp/Ende:** Zum vorübergehenden stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.
11. **Zeit/Menü (Drehregler)** Zum Einstellen der Garzeit oder zur Auswahl des Kochprogramms drehen.

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Zwei Signaltöne:** Das Gerät hat die Eingabe nicht akzeptiert. Die Eingabe prüfen und erneut versuchen.
- **Vier Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

4.4 Sicherheitseinrichtungen

4.4.1 Warnhinweise am Gerät

⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- ► Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ► Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

- ► Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.
- ► Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.

◆ Aktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.

◆ Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

4.4.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur im Garraum 300 °C überschreitet, erscheint in der Anzeige E 01 und ein Summer ertönt.

Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

◆ **Betriebsart „Mikrowelle“**

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

◆ **Betriebsart „Grill“**

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

◆ **Betriebsart „Mikrowelle und Grill“**

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

Kombination 1

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

Kombination 2

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ **Betriebsart „Heißluft“**

Bei dieser Betriebsart wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung des Kochguts zu erreichen.

◆ **Betriebsart „Mikrowelle und Heißluft“**

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Heißluftbetrieb.

◆ **Betriebsart „Mehrstufiges Garen“**

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Abfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar.

◆ **Betriebsart „Kochprogramm“**

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

Auftauautomatik

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ► Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ► Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ► Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.
- ► Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.
- ► Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	Mikro-welle	Grill	Heißluft	Kombi-nation*
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✘	✘	✘	✘
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✘	✘	✘
Küchenpapier	✓	✘	✘	✘
Metallblech	✘	✓	✓	✘
Metallgestell	✘	✓	✓	✘
Aluminiumfolie und -behälter	✘	✓	✓	✘

* Mikrowelle+Grill und Mikrowelle+Heißluft

5.4 Tür Öffnen/Schließen

◆ Tür Öffnen

Drücken Sie die Taste Tür öffnen, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

HINWEIS

► Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.

◆ Tür Schließen

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start/Schnellstart** fortgesetzt.

5.5 Einschalten nach Programmwahl

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.6 Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen für das komfortable Garen bei 100 % Mikrowellenleistung zu programmieren.

Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

Drücken Sie einmal **Start/Schnellstart** um die Garzeit von 10 sec. einzustellen, zweimal für 20 sec.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, werden vier Signaltöne ausgegeben und in der Anzeige erscheint **END**.

5.7 Ausschalten

Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:

- Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.

HINWEIS

► Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start/Schnellstart**.

- Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** ein zweites Mal.

HINWEIS

► Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drücken.

5.8 Einstellen der Uhr

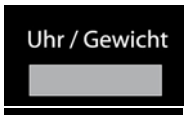
Um die Uhr des Gerätes einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

◆ Einstellmodus aktivieren

Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** zweimal, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.

◆ Stunden einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** um die eingestellte Stunde zu speichern.

◆ Minuten einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Minute angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** um die eingestellte Zeit zu speichern.

5.9 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit (maximal 95 Minuten) anpassen.

◆ Einstellen der Leistungsstufe

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint END.

Tastendrücke	Anzeige	Watt	Leistung		Anwendung
1	P-HI	900	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
2	P-90	810	90 %		Schonendes Garen und Erhitzen
3	P-80	720	80 %		
4	P-70	630	70 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
5	P-60	540	60 %		
6	P-50	450	50 %	Mittel	Schwaches Fortkochen
7	P-40	360	40 %		
8	P-30	270	30 %	Mittel-niedrig/ Auftau-en	Schnelles Auftauen
9	P-20	180	20 %		Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
10	P-10	90	10 %	Niedrig	Warmhalten
11	P-00	0	0 %		

5.10 Betriebsart "Grill"

Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill. Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.

◆ Wahl des Garprogramms

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.10.1 Tabelle mit Zeiten für das Grillen frischer Lebensmittel

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
Fleisch, Wurstwaren*)			
2 Rinderfiletsteaks rot	400 g	Grill	8
2 Rinderfiletsteaks rosa	400 g	Grill	9-10
2 Rinderfiletsteaks durch	400 g	Grill	10-12
2 Schweinenackensteaks	350 g	Grill	10
2 Koteletts	400 g	Grill	10

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
2 Kalbschnitzel	300 g	Grill	8-10
4Lammkoteletts	600 g	Grill	6-8
4 Grillwürste	400 g	Grill	10-12
2 Leberkäsescheiben	400 g	Grill	8-10
4 Schaschlik	800 g	Kombination 2	10
Geflügel			
2 Hähnchenkeulen	350 g	Kombination 1	6-8
Hähnchen, halbiert	1000 g	Kombination 1	12-15
2 Entenbrüste	600 g	Kombination 1	10-12
Fisch			
Ganze Fische	400 g	Kombination 2	10-15
Fischauflauf	700 g	Kombination 1	17
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200 g	Grill	2-4
2 Mischbrotscheiben	200 g	Grill	3
Belegte Toasbrote	1000 g	Kombination 2	5
Aufläufe und Gratins			
Kartoffelgratin	750 g	Grill	12-15
Gemüse überbacken	1000 g	Kombination 1	10-20
Lasagne	750 g	Kombination 1	15-25
Quarkauflauf	1000 g	Grill	15-20
Tiefkühlfertiggerichte			
Canneloni	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

5.11 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.

5.11.1 "Kombination 1"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 1“**, indem Sie die Taste **Mikro+Grill** einmal drücken.

◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ **Garprogramm starten**

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.11.2 "Kombination 2"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 2“**, indem Sie die Taste **Mikro+Grill** zweimal drücken.

Die restliche Bedienung ist identisch zur oben beschriebenen Betriebsart **„Kombination 1“**

5.11.3 Tabelle mit Zeiten für das Erwärmen fertiger Gerichte

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Flüssigkeiten			
Wasser, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	5 – 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Tellergerichte			
Schnitzel mit Kartoffeln	450 g	2,5 – 3,5	ja
und Gemüse			
Gulasch mit Nudeln	450 g	2 – 2,5	ja
Fleisch mit Kloß u. Soße	450 g	2,5 – 3,5	ja
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g	1 – 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	3 – 4	nein
Bratenstück	250 g	2 – 3	nein
Geflügel			
½ Hähnchen	450 g	3,5 – 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	3 – 4,5	ja
Gemüse			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	ja
2 Portionen	300 g	3 – 4,5	ja
Beilagen			
Nudeln, Reis, 1 Port.	150 g	1 – 2	ja
2 Port.	300 g	2,5 – 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	3 – 4	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Suppen/Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	1 – 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	1,5 – 2	ja
Soße	250 g	1 – 2	ja

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Babykost			
Milch	100 ml	0,5 – 1	nein
Brei	200 g	1 – 1,5	nein

5.11.4 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten frischer Lebensmittel

Bitte beachten Sie die Einstellung der Mikrowelle (Leistungsstufe)

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Fleisch,				
Rind-, Schwein- oder	500 g	**2 (90%)**	10 – 12	ja
Kalbfleisch im Stück	750 g	**2 (90%)**	12 – 15	ja
Kasseler	500 g	**2 (90%)**	12 – 14	ja
Hackbraten	500 g	**2 (90%)**	13 – 15	ja
Wiener Würstchen	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	ja
Bockwurst	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	ja
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g	**2 (90%)**	13 – 15	ja
Hähnchenteile	250 g	**2 (90%)**	4 – 5	ja
Fisch				
Forelle, blau	300 g	**2 (90%)**	5 – 6	ja
Fischfilet	300 g	**2 (90%)**	3 – 4	ja
Gemüse				
Auberginen	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Blumenkohl	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	ja
Chicorée	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Erbsen	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Fenchel	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	ja
Grüne Bohnen	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	ja
Kartoffeln	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	ja
Brokkoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Kohlrabi	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja
Lauch	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Maiskolben	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Möhren	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Paprika	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Spargel	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Tomaten	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Zucchini	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	ja
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Pflaumenmus	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Bratäpfel	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja

5.11.5 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten tiefgekühlter Lebensmittel

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren*)			
Fleisch mit Soße	400 g	10 – 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	10 – 15	ja
Rindsrouladen	150 g	7 – 8	ja
Geflügel*)			
Hühnerfrikassee	250 g	6 – 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	5 – 6	ja
Fisch			
Fischfilet	300 g	7 – 8	ja
Fischfilet	400 g	8 – 9	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Gemüse			
Apfelrotkohl	450 g	14 – 16	ja
Blattspinat	300 g	11 – 13	ja
Blumenkohl	200 g	7 – 9	ja
Brechbohnen	200 g	8 – 10	ja
Brokkoli	300 g	8 – 9	ja
Erbsen	300 g	7 – 8	ja
Kohlrabi	300 g	13 – 15	ja
Lauch	200 g	10 – 11	ja
Mais	200 g	4 – 6	ja
Möhren	200 g	5 – 6	ja
Rosenkohl	300 g	7 – 8	ja
Spinat	450 g	12 – 13	ja
	600 g	15 – 17	ja
Suppen/Eintöpfe*)			
Eintopf	500 g	13 – 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	7 – 8	ja
Cremesuppe	500 g	13 – 15	ja

5.12 Betriebsart "Heißluft"

Beim Heißluftgaren wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um das Kochgut schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu garen. Dieser Ofen kann auf zehn unterschiedliche Gartemperaturen eingestellt werden. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.

◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Heißluft** drücken.

Tasten-drücke	Temperatur	Tasten-drücke	Temperatur
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

5.12.1 Betriebsart "Vorwärmen und Heißluftgaren"

Das Gerät kann für kombiniertes Vorwärmen und Heißluftgaren programmiert werden.

◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken.

◆ Vorwärmen des Ofens starten

Drücken Sie nach erfolgter Temperaturwahl die Taste **Start/Schnellstart**. Ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt **PREH**, bis der Ofen die programmierte Temperatur erreicht hat.

◆ Kochgut einstellen

Stellen Sie das zu garende Kochgut in das Gerät.

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Garprogramm starten

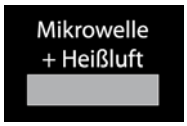
Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.13 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"

Das Gerät bietet vier vorprogrammierte Einstellungen, die das kombinierte Garen mit Heißluft und Mikrowelle ermöglichen. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.



◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Mikro + Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Mikro + Heißluft** drücken.

Tastendrücke	Anzeige	Temperatur
1	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

5.14 Betriebsart "Mehrstufiges Garen"

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Garabfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar.

Das nachfolgende Beispiel beschreibt die Einstellungen für ein mehrstufiges Garprogramm in der Reihenfolge:

- Auftauen
- Mikrowellengaren
- Grillen oder Heißluftgaren (ohne Vorwärmfunktion)

◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm **„Auftauautomatik“** (09) auszuwählen.

◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Uhr/Gewicht** einmal drücken.

◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.

◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Mikrowellengaren

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung** entsprechend oft drücken.

◆ Einstellen der Garzeit für das Mikrowellengaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Betriebsart „Grill“ anwählen

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.

◆ Einstellen der Grillzeit

Stellen Sie die Grillzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

oder

◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Heißluftgaren

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken.

◆ Einstellen der Garzeit für das Heißluftgaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Mehrstufiges Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Einstellung den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.15 Betriebsart "Kochprogramm"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Programmen ausgewählt werden. Eine Liste der möglichen Programme ist auf dem Bedienfeld abgedruckt. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle.

◆ Auswahl des Programms

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** erst kurz gegen den Uhrzeigersinn, dann mit Uhrzeigersinn um das gewünschte Programm auszuwählen.

◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Uhr/Gewicht** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

Programm		Anzahl der Tastendrücke						
01	Kartoffeln	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Heißgetränk	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
04	Erhitzen (g)	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)	100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Geflügel (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kuchen	475 g	-	-	-	-	-	
09	Auftauen	10 sec. Bis 45 Minuten						

HINWEIS

► Beim Garen im Grill- oder Kombinationsmodus müssen Sie das Kochgut ggf. nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

5.16 Betriebsart "Auftauautomatik"

Mit Hilfe des Menüs **„Auftauautomatik“** (Code 09) können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen. Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten.

Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:

◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm **„Auftauautomatik“** auszuwählen.

◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Uhr/Gewicht** einmal drücken.

◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.

◆ Auftauautomatik starten

Drücken Sie nach Einstellen der Auftauzeit den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um die Auftauautomatik zu starten.

HINWEIS

- ► Stoppen Sie den Ofen gelegentlich, um aufgetautes Gefriergut herauszunehmen bzw. abzusondern. Wenn das Gefriergut nach der geschätzten Auftauzeit nicht aufgetaut ist.
- ► Programmieren Sie den Ofen in 1-Minuten-Schritten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- ► Bei Verwendung von Kunststoffbehältern aus der Tiefkühltruhe sollte der Auftauvorgang nur solange dauern, bis das Gefriergut aus dem Behälter genommen und in einen mikrowellenfesten Behälter gegeben werden kann.

5.16.1 Tabelle mit Auftauzeiten

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit min.	Nachtauzeit
Fleisch im Stück	1000 g	Niedrig	25 - 30	20 - 25
Fleisch im Stück	500 g	Niedrig	14 - 18	10 - 15
Fleisch im Stück	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	Niedrig	6 - 8	5 - 10
Würstchen	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hähnchen	1000 g	Niedrig	20 - 25	10 – 15
Hähnchenteile	500 g	Niedrig	12 - 15	5 - 10
Rehrücken	100 g	Niedrig	20 - 35	20- 30
Hasenrücken	500 g	Niedrig	12 - 13	10 - 20
Krabben, Shrimps	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Forelle	340 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Fisch im Ganzen	500 g	Niedrig	7 - 10	10 – 15
Fischfilet	250 g	Niedrig	5 - 7	5 - 10
Erd-, Himbeeren	250 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Apfelmus	500 g	Niedrig	9 - 12	5 – 10
Brötchen	4 Stück	Niedrig	1	3 – 5
Brot	1000 g	Niedrig	13 - 15	8 – 10
Toastbrot	500 g	Niedrig	5 - 6	5 – 10
Rührkuchen	500 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Obstkuchen	1 Stück	Niedrig	2 - 3	2 – 3
Torte	1200 g	Niedrig	10 - 12	30- 60
Sahne	200 g	Niedrig	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Butter	250 g	Niedrig	6 - 8	10 - 15

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ► Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab.
  Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

HINWEIS

► Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

◆ Drehteller und Rollring

- Die Glasplatte muss gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung oder einer Störung der Drehbewegung vorzubeugen.
  Der Rollring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Achten Sie darauf, den Rollring nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß einzulegen.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
E-01	**Temperatur im Garraum überschritten.** Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 300 °C das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E-03	**Sensorstörung** Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren.

HINWEIS

- ► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

7.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	► Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	► Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	► Sicherung einschalten
Der Drehteller dreht sich ruckartig.	Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraum-boden	► Verschmutzungen beseitigen
	Verschmutzungen am Rollring	
	Gefäß zu groß	► Anderes Gefäß verwenden
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	► Zeit und Leistungsstufe neu einstellen ► Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraum-beleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	► Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	► Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	► Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	► Zeit neu einstellen

VORSICHT

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Name	MCG 30
Modell	D90N30ESPR-H3
Artikel-Nr.	3090
Anschlussdaten	230-240 VAC, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	2050 W (Heißluft)
	1250 W (Grill)
	3 W (Standby)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (H/B/T)	300 × 539 x 406 mm
Garraumabmessungen (H/B/T)	240 x 354 x 358 mm
Ofenkapazität	30 Liter
Gleichmäßiges Garen	Drehtellersystem
Nettogewicht	16,4 kg

11 Rezepte

11.1 Gegrillte Lammbrust

5 bis 6 Portionen, pro Portion, ca. 1249kJ/298 kcal

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Garzeit: 30 min.

Geschirr:
Rost mit Auffangpfanne

Zutaten:

4 kg	Lammbrust mit Knochen
Schwarzer Pfeffer, Salz	

Für die Gewürzpaste:

250 g	vollreife Tomaten
2 EL	Sangrita picante
2 EL	Honig
2 EL	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
1 TL	Tabascosauce
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1	Knoblauchzehe
1 EL	Eingelegte grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Die **Lammbrust** entlang der Knochen in etwa gleich große Portionstücke teilen, waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. **Gewürzpaste** herstellen: Dazu die Tomaten häuten und klein schneiden. Sangrita picante, Honig, Olivenöl, Rotweinessig, Tabascosauce, Paprikapulver, zerdrückte Knoblauchzehe und Pfefferkörner untermischen und erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 5-7 Min.

3. Lammbruststücke mit der Paste einstreichen und auf dem Rost grillen. Zwischendurch wenden und darauf achten, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird, denn Honig und Paprikapulver verbrennen leicht.

Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 15 – 20 Min.

Ca. 3 Min. nachgaren lassen.

4. Mit Brot und Salat , sowie der restlichen Gewürzpaste servieren.

11.2 Kalbsragout

3 Portionen, pro Portion, ca. 1358 kJ/324 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

500g	Kalbfleisch
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
125 ml	Brühe
4 EL	Trockener Wermut
1 Prise	Safran
1 TL	Salbei
1 TL	Petersilie
4 EL	Sahne

Zubereitung:

1. **Kalbfleisch** feucht abwischen, in Würfel schneiden, würzen und zusammen mit der gehackten Knoblauchzehe in die Kasserole geben und in Butter andünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 3-4 Min.

2. Flüssigkeit zugeben und abgedeckt schmoren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (70%) 10-15 Min.

3. Bratenansatz lösen, nach Bedarf etwas Flüssigkeit ergänzen. Mit Wermut, Safran, Salbei, Petersilie würzen und abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

   Kurz Erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

4. Vor dem Servieren ca. 3 Min. nachgaren lassen.

   Mit Nudeln und Salat servieren.

11.3 Schweinebraten mit Ananas

3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
Mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel

Zutaten:

2	Zwiebel(n)
100 g	Speck, durchwachsen
600 g	Schweinenacken oder -schulter
1 kl. Dose	Ananas
1 EL	Mehl
250 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in eine mikrowellenfeste Kasserole geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 3 Min.

2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kasserole geben. Ananas mit dem Saft dazugeben und zugedeckt

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 5 Min.

3. dann

   Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 10 Min.

4. Mehl mit Sahne verrühren, Soße damit binden und nochmals aufkochen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 4 Min.

11.4 Gemüsegratin

4 Portionen, pro Porion ca. 1256 kJ/300 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10-20 Min. je nach Gemüsesorte
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
Mikrowellengeeignete Auflaufform (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

750 g Gemüse (nach Belieben, z.B. Blumenkohl und Brokkoli oder Rosenkohl, Möhren und Lauch, etc.)
200 g Sauerrahm
Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuß (je nach Gemüse, Muskatnuß passt gut zu Blumenkohl und Brokkoli)
100 g geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)
100 g Magerer Schinken

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen, je nach Art vorbereiten: in Stücke oder Scheiben schneiden oder in Röschen zerteilen.
2. Vorbereitetes Gemüse in die Aufflaufform geben.
3. Den Sauerrahm mit den Gewürzen verquirlen und darüber giessen.
4. Nach Belieben feingewürfelten Schinken untermischen, mit dem geriebenen Käse dick Bestreuen, überkrusten.

   Kombination 2 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 15 Min.

5. Vor dem Servieren das Gratin noch 5 – 10 Min. nachgaren lassen.

11.5 Nudeln mit Schinken - Sahnesauce

1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 15 min.
Garzeit: 12 min.

Geschirr/Zubehör:
1,5-Liter-Kasserolle
1-Liter-Mikrowellenkanne

Zutaten:

1 Rippe Schmelzkäse,
1 Tasse Nudeln
2 Scheiben gekochten Schinken,
1 TL Speisestärke
100 ml Milch
Fondor

Zubereitung:

1. Zuerst Wasser im Wasserkocher erhitzen.
2. In eine 1,5-Liter-Kasserolle Salz und die Nudeln geben. Das kochende Wasser darauf gießen (ca. halbvoll). Nudeln garen

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 5 Min.

   Mikrowelle Leistungsstufe 9 (20%) 5 Min.

   Die Nudeln mit geschlossenem Deckel stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit etwas kaltes Wasser mit der Speisestärke in einer 1-Liter-Mikrowellenkanne verrühren. Die Schmelzkäseecke und die Milch dazugeben. Die Sauce in die Mikrowelle geben,

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 1,5 Min.
4. Dann 1x umrühren und nochmals

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 0,5 Min.
5. Nudeln abgießen, Sauce drübergeben.

11.6 Tomatensuppe

4 Portionen, pro Portion ca. kJ/201 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 min.
Garzeit: 15 min.

Geschirr/Zubehör:
Mikrowellenfeste Kasserolle mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
750 g	Tomaten, frisch
250 ml	Gemüsebrühe
100g	Sahne
	Pfeffer, Salz
1 Prise	Zucker
1 – 2 Stängel	Basilikum
4 TL	Crème fraîche

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Frische Tomaten waschen, häuten, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und zugedeckt weich dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7-10 Min.

3. Mit dem Mixstab pürieren oder durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit und Sahne einrühren. Mit Gewürzen und gehacktem Basilikum abschmecken, kurz erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2-3 Min.

4. Mit Basilikumblättern und Crème fraîche garniert servieren.

11.7 Sauce Hollandaise

4Portionen, pro Portion ca. 1021 kJ/244 kcal

Zubereitungszeit: ca. 5 min.
Garzeit: 6 min.

Geschirr:
Mikrowellenfeste Kasserolle (1,5 – 2,0 l)
Milchkännchen

Zutaten:

100 g	Butter
3	Eigelb
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
1 TL	Weißweinessig
	Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einem Kännchen schmelzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Eigelb, Zitronensaft, Wasser, Weißweinessig im Kochgeschirr gut verrühren und anwärmen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 10 (10%) 2-3 Min.

3. mit dem Schneebesen die Butter tropfenweise in die Eigelbmischung rühren. Mit den Gewürzen abschmecken und nochmals kurz erwärmen. Zwischendurch kräftig umrühren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1 Min.

4. Möglichst schnell servieren.

11.8 Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
mikrowellenfeste Auflaufform (aus Glas mit Glasdeckel, zum servieren)

Zutaten:

400 g Kürbisfleisch
300 g Kartoffeln
400 g Seelachsfilet
2 Zweige Thymian
1 Bund Basilikum
½ Bund Schnittlauch
70 g Crème fraiche
20 g Butter
200 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
200 ml Wein, weiß (Riesling oder Silvaner)
1 Eigelb
2 Tomaten
8 Scheiben Gurke, fein abgehobelt
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit den gewaschenen, geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln und der Butter in einem Topf geben, erhitzen und andünsten,

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 - 3 Min.

2. Dann mit Fischfond oder Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas vom Thymian würzen.

3. Seelachsfilets säubern, trocken tupfen und nur ganz wenig salzen und gut pfeffern. Den restlichen Thymian hinzugeben. Basilikum und Schnittlauch waschen und trockentupfen. Die Hälfte des Basilikums auf den Filets verteilen, den Rest beiseite stellen. Die Filets vorsichtig zusammenrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.

4. Das Gemüse in die Auflaufform geben und darauf die Filets füllen.
5. Die Crème fraîche mit dem Eigelb, dem restlichen Basilikum sowie etwas Pfeffer aus der Mühle und Salz (kein Jodsalz, da der Fisch ausreichend Jod enthält) verrühren und über das Gemüse und die Filets gießen. Die Auflaufform in die Mikrowelle geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 8 Min.

6. Danach in die Auflaufform, einen weiteren Schuss Weißwein geben, mit Deckel nochmals garen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 12 Min.

7. Ist das Seelachsfilet nach dieser Zeit gar (hängt von der Größe der Filets ab), das Ganze am Tisch servieren, vorher die Strauchtomaten und Gurkenscheiben auf den Tellern drapieren

11.9 Seezungenfilet im Gemüsebett

4 Portionen, pro Portion ca. 630 kJ/151 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
Flache Auflaufform

Zutaten:

600 g	Seezungenfilet oder Schollenfilet
	Saft einer ½ Zitrone
	Salz, Pfeffer
1 Stange	Lauch
2	Möhren
1	Petersilienwurzel
½	kleiner Knollensellerie
1 EL	Gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Fisch säubern, tiefgefrorenes Fielt antauen lassen, säuern, durchziehen lassen.

2. Inzwischen das Gemüse waschen, putzen. Lauch in dünne Ringe, Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie in kleine Würfel schneiden, zugedeckt angaren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7 - 9 Min.

3. Die Fischfilets auf das Gemüse legen, zugedeckt weiter garen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 6 - 10 Min.

4. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, 3 – 5 Min nachgaren lassen.

   Mit Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

11.10 Zander in Rahm-Dillsoße

4 – 6 Portionen, pro Portion ca. 992 kJ/237 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr: Flacher Glasbräter (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1 kg	Zander
	Saft einer Zitrone
	Salz
1	Zwiebel
1 EL	Butter
200g	Sauerrahm
100 ml	Weißwein
1 Bund	Dill

Zubereitung:

1. Zander säubern, in 3 cm dicke „Steaks“ schneiden oder den Fisch häuten, filetieren und portionieren, säuern, durchziehen lassen. Leicht salzen.

2. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter andünsten.
   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 – 3 Min.

3. Zanderstücke einlegen, garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, Rahm, Weißwein, Dill und Pfeffer zufügen.
   Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 12 Min.

4. 3 – 5 Min. nachgaren lassen. Die Soße vorsichtig umrühren, evtl. Bratenansatz lösen, abschmecken. Als Beilage passt Reis.

11.11 Cappuccino - Kuchen

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Garzeit: 17 min.

Geschirr: Runde Mikrowellenform (etwa 21 cm Durchmesser und 10 cm hoch)

Zutaten:

3	Eier
1 EL	Vanillezucker
200 ml	Puderzucker
150 ml	Natur-Joghurt
125 ml	Öl
250 ml	Mehl
1 Paket	Backpulver
250 ml	Haselnüsse, gemahlen
125 ml	Kakaopulver
125 ml	Kaffee (Cappuccino-Pulver)
1 EL	Öl
2 EL	gemahlene Nüsse

Zubereitung

1. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Öl dazugeben. Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakaopulver und Cappuccino mischen, unter die Schaummasse rühren.

2. Runde Mikrowellenform ausfetten und mit Hasselnüssen ausstreuen.

3. Kuchen backen,

   Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 12 Min.

   5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

11.12 Mousse au chocolat

4 Portionen, pro Portion ca. 1727 kJ/413 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 5 min.
Ruhezeit: 2 Stunden

Geschirr: 2 Kassenrollen (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter
3 EL	Lauwarme Milch
3	Eier
2 EL	Zucker
2 EL	Weinbrand
100 g	Sahne

Zubereitung:

1. Schokolade zerbröckeln und in einer Kasserolle schmelzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.
2. Butter zugeben und weiter erhitzen. Danach Weinbrand unterrühren.

   Mikrowelle maximale Stufe ca. 1 Min.
3. Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelbe mit Zucker in der zweiten Kasserolle schaumig rühren. Milch zugeben und unter öfterem Umrühren erhitzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.
4. Die Eigelbcreme unter das Schokoladen-Butergemisch rühren.
5. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren, in Schälchen füllen.

   Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Original
Operating Manual

Microwave, Grill and Convection Oven
MCG 30

Item No. 3090

12 Operating Manual

12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

13 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations.
Improper use can result in personal or property damages.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing
- baking

foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

13.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ► The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ► Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ► Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Danger due to microwaves

⚠WARNUNG Warning

Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

- ► Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.
- ► Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.
- ► Do not use the device under the following circumstances:
  - – if the device door is warped
  - – if the door hinges are loose
  - – if there are visible holes or cracks on the housing, on the door or on the walls of the cooking chamber
- ► Do not remove any of the coverings on the device.

13.3.2 Danger of burns

⚠WARNUNG Warning

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ► When grilling with or without operating the microwave, the cooking chamber, the grill element and the device door will become hot!
- ► Use oven mitts when sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking chamber, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.
- ► Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.

⚠WARNUNG Warning

- ► Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, and not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be created on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.
- ► Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.
- ► With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.
  In order to prevent superheating, you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

13.3.3 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ► Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.
  Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!
  The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.

⚠WARNUNG Warning

- ► Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.
  These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- ► Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ► Never the leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.
  Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **“Notices on microwave cookware”**.
- ► Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.
- ► Never use the device to store or dry flammable materials.

13.3.4 Danger of explosion

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- ► Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.
- ► Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.
- ► Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.
- ► Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.
- ► Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.

13.3.5 Dangers due to electrical power

GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

14 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

14.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

► Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MCG 30 Microwave is delivered with the following components:

- MCG 30 Microwave
- Rolling ring
- Glass turntable
- Baking sheet
- Grating
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

14.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Open the door of the device and remove the internal protective film from the door.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS Please note

► Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.

14.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

14.5 Setup

14.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 20 cm above the oven, 10 cm around the back and 5 cm on both sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device’s adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

14.5.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.
- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

14.6 Assembling the accessories

HINWEIS Please note

► The device can be operated with the glass turntable or the baking sheet, as well as with grating.

► Use the baking sheet only when the grill is in operation.

14.6.1 Glass turntable

Assemble the glass turntable as follows:

- Remove the baking sheet (if in use)
- Insert the rolling ring
- Insert the glass turntable so the groove on the underneath side of the glass turntable catch in the drive shaft.

► When operating the grill, the baking sheet can also be used in order to grill the food evenly as a result of the rotation.

14.6.2 Baking Sheet

Attach the baking sheet as follows:

- Place the baking sheet on the glass turntable.

14.6.3 Grating

- Place the grating on the glass turntable.

14.7 Electrical connection

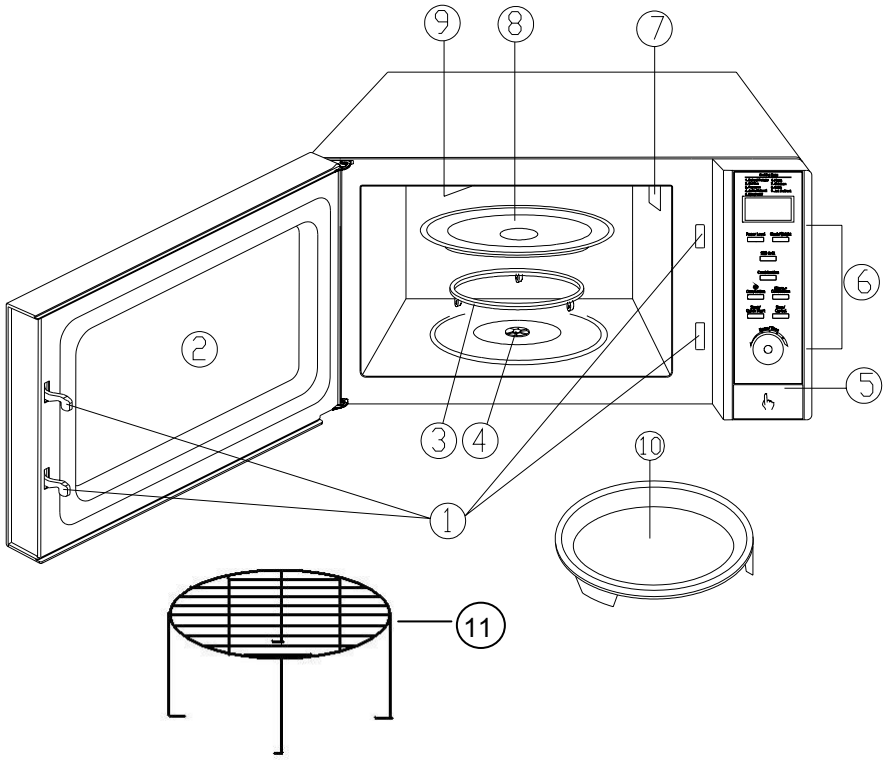
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

15 Design and Function

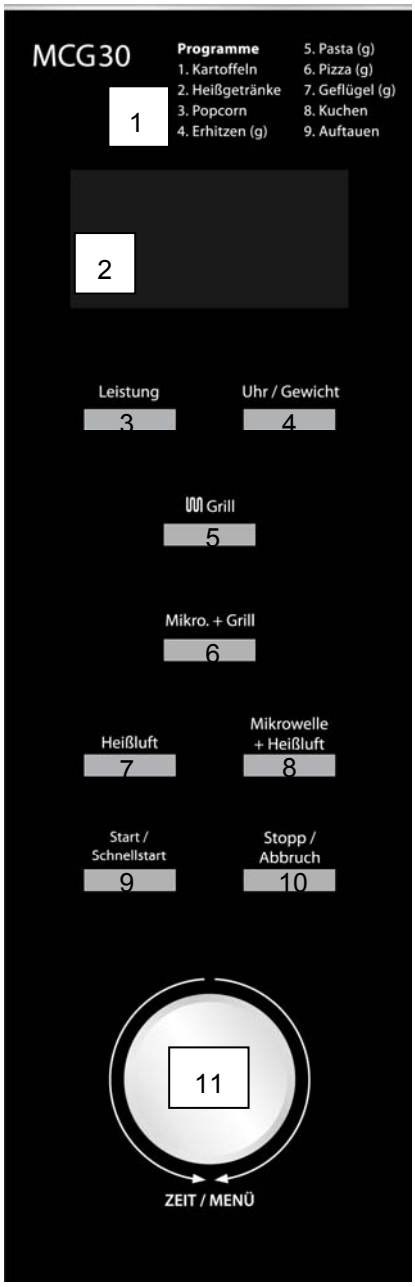
This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

15.1 Complete overview



(1) Protective door latch
(2) Oven window
(3) Rolling ring
(4) Drive shaft
(5) Door opener
(6) Operating panel
(7) Oven ventilation opening
(8) Glass turntable
(9) Grill heater
(10) Baking sheet
(11) Grating

15.2 Operating elements and displays



1. **Cooking Program Mode:** This mode allows you to select the cooking program from 9 different menus.
2. **Display panel:** Cooking time, output, function display and actual time are displayed.
3. **Power:** Press to select the microwave output level.
4. **Clock/Weight:** Press to set the clock or the weight of the food.
5. **Grill:** Press to set a grill cooking programme.
6. **Mikro.+Grill:** Press to set a microwave and grill combination cooking programme.
7. **Hot air:** Press to program the hot air temperature.
8. **Micro+Convection:** Press to select one of four settings for combination cooking.
9. **Start/Quick start:** Press to start the cooking programme or to set the Quick Start cooking
10. **Stop/End:** Press to stop the cooking program and to delete all previous settings prior to starting the cooking procedure.
11. **Time/Menu (control dial):** Turn to set the cooking time or to choose the automatic menu programme.

15.3 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **Two signal tones:** The device has not accepted the entry. Check the entry and try again.
- **Two signal tones:** The cooking time has ended.

15.4 Safety equipment

15.4.1 Warning notices on device

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ► Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ► Do not set or lay any items on the device.

15.4.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

- ► Do not operate the device if the safety switch is defective.
- ► Do not disable this safety device.

15.4.3 Child-proof lock

The child-proof lock prevents children from using the device without supervision.

◆ **Activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/End** button for three seconds until a signal tone is heard and the function display lights up. In the locked state, all the buttons are disabled.

◆ **De-activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/End** button for three seconds until a signal tone is heard and the illumination on the function display goes out. In the locked state, all the buttons are disabled.

15.4.4 Overheating protection

The device is equipped with overheating protection.

If the temperature in the cooking chamber exceeds 300°C, E 01 appears on the display and a buzzer can be heard.

The device switches off the programme that is in use for safety reasons

Press the **Stop/End** button to cancel this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.

15.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

16 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

16.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough (> 70°C) and if the time used is sufficiently long enough (> 10 m in).
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

16.2 Operating modes:

The unit is to be operated in various operating modes. The following list shows the operating modes that are possible with the device:

◆ **“Microwave” mode**

This operating mode is suitable for the normal reheating of food.

◆ **“Grill” mode**

This operating mode is suitable for frying and browning food.

◆ **“Microwave and Grill” mode**

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and grilling.

Combination 1

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.

Combination 2

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.

◆ **“Convection” mode**

In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm the food quickly and evenly.

◆ **“Microwave and Convection” mode**

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and convection operations.

◆ **„Multi-Stage Cooking“ Mode**

This mode allows you to program up to three automatic sequences. It is possible to set the sequence and duration of defrosting, microwave cooking and grilling or hot air mode.

◆ **„Cooking Program“ Mode**

This mode allows you to select the cooking program from 9 different menus.

◆ **Automatic defrost**

This operating mode is suitable for defrosting frozen food.

16.3 Information on microwave cookware

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ► Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.
- ► For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.
- ► Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.
- ► You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.
- ► Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

Cookware	Micro-wave	Grill	Convec-tion	Combina-tion*
Heat-resistant glass dishes	✓	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass dishes	✘	✘	✘	✘
Heat-resistant ceramic dishes	✓	✓	✓	✓
Microwave-resistant plastic container	✓	✘	✘	✘
Kitchen roll	✓	✘	✘	✘
Metal sheet	✘	✓	✓	✘
Metal rack	✘	✓	✓	✘
Aluminium foil and container	✘	✓	✓	✘

*both, Microwave+grill and microwave+hot air

16.4 Opening / closing door

◆ Open door

Push the door opener to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

HINWEIS Please note

► Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat to escape.

◆ Close doors

Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, the current cooking programme will be continued after pressing the button **Start/Quick Start**.

16.5 Activation after selecting the programme

After selecting the program, press the control dial on the device (**Start /Quick start** button), to start the preset cooking programme.

16.6 Quick start

Utilise this function to programme the oven for comfortable cooking at 100% microwave performance.

Press the **Start/Quick start** button in quick sequence to set the cooking time. The maximum cooking time is 10 minutes. If you press the button **Start/Quick** once, the oven will work for 10 sec., if you press it twice, it works for 20 sec.

The oven starts automatically after 2 seconds.

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.7 De-activation:

In order to interrupt an ongoing cooking programme, you can proceed as follows:

- Pres the **Stop/End** button once. The cooking programme that is in use will be stopped.
- Open the door of the device. The cooking programme that is in use will be stopped.

HINWEIS Please note

To continue the interrupted cooking program, press the button **Start/Quick start** after closing the door.

- To terminate the interrupted program, press the button **Stop/End** a second time.

HINWEIS Please note

Before beginning a different cooking process you must delete the display and reset the system by pressing the button **Stop/End.**

16.8 Setting the clock

To set the clock on the device, proceed as follows:

◆ Activating setup mode

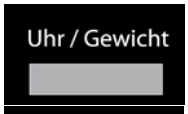
Press and hold the button **Clock/Weight** for 3 seconds.

Press the button once again to switch the oven from the 24 hour system to the 12 hour system.

◆ Setting the hours

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct hour is displayed.

Press the **Clock/Weight** button to save the set hour.



◆ Setting the minutes

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct minute is displayed.

Press the **Clock/Weight** button to save the set time.

16.9 “Microwave” mode

When microwaving you can adapt the power setting and the cooking time (maximum 95 minutes).

◆ Adjusting the Power Setting

Select the desired power setting by pressing the **Power** button as often as necessary to get the setting you want (see table below).

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button Start /Quick start, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

Button presses	Display	Watt	Power level	
1	P-HI	900	100%	High
2	P-90	810	90%	
3	P-80	720	80%	
4	P-70	630	70%	Medium high
5	P-60	540	60%	
6	P-50	450	50%	Medium
7	P-40	360	40%	
8	P-30	270	30%	Medium low / Defrost
9	P-20	180	20%	
10	P-10	90	10%	Low
11	P-00	0	0%	

16.10 “Grill” mode

The “Grill” operating mode is especially suitable for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausage and chicken pieces.

HINWEIS Please note

In this mode the system selects the highest power setting for the grill. The maximum grilling time is 95 minutes.

◆ Selecting the cooking programme

Select the cooking programme **“Grill”** by pressing the button **Grill** once.

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button Start /Quick start, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.10.1 Table with times for grilling fresh food

Food/Dish	Quantity	Grill	Time/Min.
Meat, Sausages*)			
2 beef fillet steaks, rare	400 g	Grill	8
2 beef fillet steaks, medium	400 g	Grill	9-10
2 beef fillet steaks, well done	400 g	Grill	10-12
2 pork steaks	350 g	Grill	10
2 cutlets	400 g	Grill	10

Food/Dish	Quantity	Grill	Time/Min.
2 veal cutlets	300 g	Grill	8-10
4 lamb cutlets	600 g	Grill	6-8
4 grilled sausages	400 g	Grill	10-12
2 slices of meatloaf	400 g	Grill	8-10
4 shish kebabs	800 g	Kombination 2	10
Poultry			
2 chicken drumsticks	350 g	Kombination 1	6-8
Chicken, halved	1000 g	Kombination 1	12-15
2 duck breasts	600 g	Kombination 1	10-12
Fish			
Whole fish	400 g	Kombination 2	10-15
Fish bake	700 g	Kombination 1	17
Toasts			
4 slices of white bread	200 g	Grill	2-4
2 slices of mixed-grain bread	200 g	Grill	3
Toast bread with toppings	1000 g	Kombination 2	5
Bakes and Gratins			
Potato gratin	750 g	Grill	12-15
Vegetable bake	1000 g	Kombination 1	10-20
Lasagne	750 g	Kombination 1	15-25
Quark Bake	1000 g	Grill	15-20
Frozen food			
Canneloni	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

16.11 “Microwave and Grill” mode

This function allows you to employ combination microwave cooking and grilling with two different settings.

HINWEIS Please note

The system selects the highest power level for the grill in this operating mode.

16.11.1 “Combination 1”

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.

◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Combination 1”** by pressing the button **Mikrowave+Grill** once.

◆ **Setting the cooking time**

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button Start /Quick start, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.11.2 “Combination 2”

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.

◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Combination 2”** by pressing the button **Mikrowave+Grill** twice.

The remaining operation is identical with the operating mode **“Combination 1”** described above.

16.11.3 Table with times for heating ready meals

These values are for microwave power setting 1 (100%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Liquids			
water, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
water, 0.5 l	500 g	3,5 – 5	no
water, 0.75 l	750 g	5 – 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
Milk, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
Dishes			
Cutlet in breadcrumbs with potatoes and vegetables	450 g	2,5 – 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	2 – 2,5	yes
Meat with dumpling and sauce	450 g	2,5 – 3,5	yes
Meat			
Cutlet, fried	200 g	1 – 2	no
Meatballs, 4 pieces	500 g	3 – 4	no
Joints	250 g	2 – 3	no
Poultry			
½ chicken	450 g	3,5 – 5	no
Chicken fricassee	400 g	3 – 4,5	yes
Vegetable			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	yes
2 Portions	300 g	3 – 4,5	yes
Side dishes			
Noodles, Rice, 1 portion	150 g	1 – 2	yes
2 portion	300 g	2,5 – 3,5	yes
Potatoes	500 g	3 – 4	yes

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Soups/sauces			
Consommé, 1 bowl	250 g	1 – 1,5	yes
Chunky soup	250 g	1,5 – 2	yes
Sauce	250 g	1 – 2	yes

These values are for microwave power setting 4 (70%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Baby food			
Milk	100 ml	0,5 – 1	no
Puree	200 g	1 – 1,5	no

16.11.4 Table with microwave cooking times for fresh food

Please observe the microwave setting (power setting)

Food/Dish	Quantity	Power setting	Time	Cover
Meat,				
Beef, pork or	500 g	**2 (90%)**	10 – 12	yes
veal, unsliced	750 g	**2 (90%)**	12 – 15	yes
Smoked pork chop	500 g	**2 (90%)**	12 – 14	yes
Meatloaf	500 g	**2 (90%)**	13 – 15	yes
Wiener sausage	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	yes
Bockwurst sausage	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	yes
Poultry				
Soup chicken	1000 g	**2 (90%)**	13 – 15	yes
Chicken portions	250 g	**2 (90%)**	4 – 5	yes
Fish				
Trout, blue	300 g	**2 (90%)**	5 – 6	yes
Fillet of fish	300 g	**2 (90%)**	3 – 4	yes
Vegetables				
Aubergines	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	yes
Brussels sprouts	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	yes
Chicory	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	yes
Peas	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	yes
Fennel	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	yes
Green beans	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	yes
Potatoes	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	yes
Broccoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	yes
Kohlrabi	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	yes
Leek	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	yes
Corn on the cob	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	yes
Carrots	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	yes

Food/Dish	Quantity	Power setting	Time	Cover
Paprika	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	yes
Asparagus	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	yes
Tomatoes	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	yes
Zucchini	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	yes
Fruit				
Apple, pear compote	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	yes
Plum puree	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	no
Rhubarb compote	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	yes
Baked apples	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	yes

16.11.5 Table with microwave cooking times for frozen food

These values are for microwave power setting 1 (100%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Meat, sausages*)			
Meat with sauce	400 g	10 – 12	yes
Goulash, meat in strips	500 g	10 – 15	yes
Beef roulade	150 g	7 – 8	yes
Poultry*)			
Chicken fricassee	250 g	6 – 7	yes
Poultry soup	200 g	5 – 6	yes
Fish			
Fillet of fish	300 g	7 – 8	yes
Fillet of fish	400 g	8 – 9	yes

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Vegetables	450 g	14 – 16	yes
Red cabbage with apples	300 g	11 – 13	yes
Leaf spinach	200 g	7 – 9	yes
Cauliflower	200 g	8 – 10	yes
French beans	300 g	8 – 9	yes
Broccoli	300 g	7 – 8	yes
Peas	300 g	13 – 15	yes
Kohlrabi	200 g	10 – 11	yes
Leek	200 g	4 – 6	yes
Corn	200 g	5 – 6	yes
Carrots	300 g	7 – 8	yes
Brussels sprouts	450 g	12 – 13	yes
Soups/stews*)			
Stew	500 g	13 – 15	yes
Chunky soup	300 g	7 – 8	yes
Cream soups	500 g	13 – 15	yes

16.12 “Convection” mode

In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm and brown the food quickly and to cook it so it is crispy. This oven can be set to ten different cooking temperatures. The maximum cooking time is 9 hours 30 minutes.

◆ Setting the cooking time

Select the temperature you require by pressing the **Convection** button until you reach the level you require (see following table).

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button Start /Quick start, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

HINWEIS Please note

► You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button **Convection**.

Button presses	Temperature	Button presses	Temperature
1	230°C	6	155°C
2	215°C	7	140°C
3	200°C	8	125°C
4	185°C	9	110°C
5	170°C	10	95°C

16.12.1 “Preheating and Convection cooking” mode

The device can be programmed for combination preheating and convection cooking.

◆ Setting the temperature

Select the temperature you require by pressing the **Convection** button until you reach the level you require.

◆ To start heating the oven

After selecting the temperature, press the button Start /Quick start. A signal ton is emitted and the **PREH** display blinks until the oven has reached the programmed temperature.

◆ Food setting

Set the food you wish to cook in the device.

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick** start, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.13 “Microwave and Convection” mode

The device offers four pre-programmed settings, which facilitate combination cooking using hot air (convection) and microwaves.

◆ Setting the temperature

Select the temperature you require by pressing the **Micro + Convection** button until you reach the level you require (see following table).

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

HINWEIS Please note

► You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button **Micro + Convection**.

Button presses	Display	Temperature
1	COMB 1	230°C
2	COMB 2	200°C
3	COMB 3	170°C
4	COMB 4	140°C

16.14 “Multi-stage Cooking" Mode

In this mode you can program up to up to three automatic cooking sequences. The sequence and duration of defrosting, microwave cooking and grilling or hot air mode is adjustable.

The example below describes the settings for a multi-stage cooking program in the sequence:

- Defrost
- Microwave cook
- Grill or hot-air cooking (without preheating function)

◆ Selecting Automatic Defrosting

Turn the **Time/Menu** knob anticlockwise in order to select the **„Automatic Defrosting“** program (09).

◆ Activating input mode

Select input mode by pressing the button **Clock/Weight** once.

◆ Setting the defrost time

Set the new defrosting time by turning the **Time/Menu** control dial until the defrosting time you require is displayed.

◆ Setting the power level for microwave cooking

Select the temperature you require by pressing the **Power** button until you reach the level you require.

◆ Setting the power level for microwave cooking

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Selecting „Grill“ Mode

Select the „**Grill“** cooking program by pressing the **Grill** button once.

◆ Adjusting the Grilling Time

Set the grilling time by turning the **Time/Menu** knob.

or

◆ **Adjusting the Power Setting for Hot-Air Cooking**

Select the desired temperature by pressing the **Hot Air** button as often as necessary until the desired temperature is displayed.

◆ **Setting the Cooking Time for Hot-Air Cooking**

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** knob.

◆ **Starting the multi-level cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start /Quick start,** to start the preset the multi-level cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.15 “Cooking Program” Mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 9 different menus. A list of possible programme is engraved on the operating panel. Please refer to the table on the next page for more detailed information.

◆ **Selecting the Program**

First turn the **Time/Menu** knob briefly anticlockwise and then clockwise to select the desired program.

◆ **Setting the quantity / weight**

Select the quantity/weight you require by pressing the **Clock/Weight** button until you reach the level you require (see following table).

◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

Cooking Program		Button presses						
01	Potatoes	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Hot drink	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
04	heat (g)	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)	100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Poultry (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake	475 g	-	-	-	-	-	
09	Thaw	10 sec. up to 45 minutes						

HINWEIS Please note

- ► When cooking in grill or combination mode, you may need to turn the food after half the cooking time has elapsed to ensure it is evenly cooked.
- ► With some menus, the device stops after half of the cooking time has elapsed, so that you can stir the food, so it will be evenly cooked.
  After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start.**

16.15.1 “Automatic defrost” mode

You can gently defrost frozen food with the help of the **“Automatic defrost”** (09) menu. To set the defrost time, proceed as follows:

◆ **Selecting the menu**

Turn the control dial **Time/Menu** counter-clockwise to select the programme **“Automatic defrost”** (09).

◆ **Activating input mode**

Select input mode by pressing the button **Clock/Weight** twice.

◆ **Setting the defrost time**

Set the new defrosting time by turning the **Time/Menu** control dial until the defrosting time you require is displayed.

◆ **Starting automatic defrost**

After setting the defrost time, press the button Start /Quick start, to start automatic defrosting.

HINWEIS Please note

► Stop the oven occasionally to remove the unthawed frozen food or to separate it. If the frozen food has not been defrosted at the end of the estimated defrosting time, proceed as follows:

► Programme the oven in 1 minute increments, until the frozen food is completely defrosted.

► When using plastic containers out of the deep-freeze, the defrosting process should only last long enough to be able to remove the frozen food out of the container, after which it can be placed into a microwave-resistant container.

16.15.2 Table with thawing times

Food	**Quantity**	**Power level**	**Time/min.**	**Time to wait** after thawing
Unsliced meat	1000 g	low	25 - 30	20 - 25
Unsliced meat	500 g	low	14 - 18	10 - 15
Unsliced meat	200 g	low	4 - 6	5 - 10
Mince	250 g	low	6 - 8	5 - 10
Sausages	200 g	low	4 - 6	5 - 10
Cold cuts	300 g	low	4 - 6	5 - 10
Chicken	1000 g	low	20 - 25	10 – 15
Chicken pieces	500 g	low	12 - 15	5 - 10
Saddle of venison	100 g	low	20 - 35	20- 30
Saddle of rabbit	500 g	low	12 - 13	10 - 20
Prawns, shrimps	250 g	low	5 - 7	5 – 10
Trout	340 g	low	4 - 6	5 – 10
Whole fish	500 g	low	7 - 10	10 – 15
Fillet of fish	250 g	low	5 - 7	5 - 10
Strawberries, raspberries	250 g	low	4 - 6	5 – 10
Cherries, plums	250 g	low	5 - 7	5 – 10
Apple puree	500 g	low	9 - 12	5 – 10
Bread roll	4 Stück	low	1	3 – 5
Bread	1000 g	low	13 - 15	8 – 10
Toast bread	500 g	low	5 - 6	5 – 10
Sponge cake	500 g	low	6 - 8	5 – 10
Fruit flan	1 Stück	low	2 - 3	2 – 3
Gateau	1200 g	low	10 - 12	30- 60
Cream	200 g	low	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	low	6 - 8	5 – 10
Butter	250 g	low	6 - 8	10 - 15

17 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

17.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ► Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

17.2 Cleaning

◆ Cooking chamber and inside of door

- Keep the cooking chamber of the oven clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth.
  If the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.
- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the microwaves to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the oven door, with a soft cloth. This may be the case if the device is used in an extremely damp environment and is normal.
- Smells can be removed from the oven by mixing a cup of water with the juice and the skin of a lemon, pouring this into a deep microwave-proof bowl and allowing it to cook in Microwave mode for five minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.
- After cleaning the interior space, leave the oven door open until the interior of the device is completely dry.

◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

HINWEIS Please note

► Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.

◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

◆ Rotating plate and rolling ring

- The glass turntable must be removed and cleaned occasionally. Wash the plate in a warm soapy solution or in the dishwasher.
- The rolling ring should be cleaned regularly to prevent excessive noise development or a rotational malfunctions. The rolling ring can be washed in a mild soapy solution or in the dishwasher. Please remember to put the rolling ring back again properly after cleaning it.
- Wipe the bottom of the oven with a mild cleaning agent. If the floor of the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

18 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

18.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

18.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Error code	Description
E-01	**Excessive temperature within cooking chamber** The overheating cut-out terminated the current program at a cooking chamber temperature of 300°C. Press the **Stop/End** button to acknowledge this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.
E-03	**Sensor fault** The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Press the **Stop/End** button to acknowledge this fault.

HINWEIS Please note

- ► If error messages continue to appear after an extended waiting period and restarting the device, then the device will need to be sent to Customer Service to be inspected.

18.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	► Close device door
	Power plug is not plugged in	► Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	► Activate fuse
The turntable turns jerkily.	Dirt between the turntable and the base of cooking camber	► Remove dirt
	Dirt on rolling ring	
	Cooking vessel too large	► Use different cooking vessel
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	► Re-set time and power level ► Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	► Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	► Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	► Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	► Re-set time

VORSICHT Attention

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

19 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

20 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

21 Technical Data

Device	Microwave, Grill and Convection Oven
Name	MCG 30
Model	D90N30ESPR-H3
Item No.:	3090
Mains data	230-240 VAC, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	2050 W (Convection)
	1250 W (Grill)
	3 W (Standby)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (H x W x D):	300 × 539 x 406 mm
Cooking chamber dimensions (H x W x D):	240 x 354 x 358 mm
Oven capacity	30 litre
Even cooking	Rotating plate system
Net weight	16,4 kg

Mode d'emploi original

Micro-onde, grill et four à air pulsé
MCG 30

N°. d'art. 3090

22 Mode d´emploi

22.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

22.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au micro-onde (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

22.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

22.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

22.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

23 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

23.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de

- décongeler
- réchauffer
- cuire
- griller
- réduire
- cuire au four

des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

23.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ► L'appareil n'est pas prévu pour le séchage, le réchauffage ou échauffer des animaux vivants.
- ► Les thermomètres alimentaires ne sont pas prévus pour un usage avec le micro-onde.
- ► Ne pas utiliser la chambre de cuisson à des fins de conservation des aliments. Ne pas laisser de papiers, ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires dans la chambre de cuisson quand le four n'est pas utilisé.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.

23.3 Sources de danger

23.3.1 Dangers avec le micro-onde

⚠WARNUNG Attention

Les effets des micro-ondes sur le corps humains peuvent entraîner des blessures.

Pour éviter de subir les effets des micro-ondes, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec sa porte ouverte. Si l'interrupteur de sécurité est défectueux ou manipulé il se peut que vous soyez exposé directement aux micro-ondes.
- ► Ne pas disposer d'objet entre la face frontale du four et la porte et évitez le dépôt de salissures ou de restes de produits nettoyants sur les joints de l'appareil.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque :
  - – la porte de l'appareil est déformée
  - – les charnières de porte sont brisées
  - – sont présents des trous ou des fissures sur le carter, sur la porte ou sur les parois de la chambre de cuisson.
- ► Ne retirer aucun habillage de l'appareil.

23.3.2 Danger de brulures

⚠WARNUNG Attention

Les aliments réchauffés dans l'appareil ainsi que les instruments de cuisine utilisés et la surface de l'appareil peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- ► Lorsque vous grillez avec ou sans les micro-ondes, la chambre de cuisson, le corps de chauffage du grill et la porte de l'appareil sont très chauds !
- ► Mettez des gants isolants pour sortir ou entrer les plats à cuire ou à gratiner, ou pour manipuler dans la chambre de cuisson quand le grill est en marche ou était en marche peu de temps avant.
- ► Ne pas utiliser le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou le plat de cuisson et provoquer des brulures.

⚠WARNUNG Attention

- ► Veuillez noter que l'appareil en mode à micro-ondes chauffe principalement les aliments et les liquides dans un récipient, mais pas le récipient lui-même.
  Malgré que le couvercle du récipient ne soit pas chaud, lorsqu'on retire le récipient de l'appareil et qu'on soulève le couvercle on s'expose à la même quantité de vapeur et de projections qu'avec une cuisson conventionnelle.
- ► Vérifiez toujours la température des choses cuites, particulièrement quand il s'agit **d'aliments ou de liquides pour bébé**. Il est recommandé de ne jamais ingurgiter des aliments ou des liquides qui sortent directement de l'appareil. Attendez quelques minutes et tournez les aliments ou liquides jusqu'à ce que la chaleur se répartisse régulièrement.
- ► Avec certains aliments il existe des risques de brulure par retard d'ébullition. Pour les aliments composés de graisse et d'eau, par exemple du bouillon, il faut attendre environ 30 à 60 secondes avant de les retirer de l'appareil. Le mélange a ainsi de se reposer. On évite une ébullition soudaine des aliments ou liquides en y introduisant une cuillère ou un bouillon-cube.
  Pour éviter le retard d'ébullition on peut aussi introduire une cuillère métallique dans le récipient avant la cuisson. Faire attention que la cuillère ne touche en aucun endroit les parois de l'appareil ou le grill, cela peut provoquer sinon des dégâts sur l'appareil.

23.3.3 Danger d'incendie

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Veuillez noter que pour cuire, réchauffer, ou décongeler avec l'appareil les délais sont souvent plus courts que sur une cuisinière ou dans le four.
  Des délais trop longs peuvent entraîner le dessèchement et éventuellement l'auto inflammation des aliments. Danger d'incendie !
  Danger d'incendie lors d'un séchage trop long de pain, petits pains, fleurs ou herbes.

⚠WARNUNG Attention

- ► Ne pas réchauffer dans l'appareil des graines, noyaux de cerises, coussins remplis de gel ou des objets semblables. Ces objets peuvent s'enflammer même lorsque vous les sortez de l'appareil après les avoir réchauffés.
- ► Ne par échauffer de l'alcool à l'état non dilué.
- ► Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables. Les récipients perdus en plastique doivent posséder les caractéristiques indiquées au point **«Indications sur la vaisselle pour micro-ondes»**.
- ► Si vous observez de la fumée, arrêtez l'appareil ou retirez le connecteur de la prise et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- ► Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.

23.3.4 Danger d'explosion

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne.

Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne jamais échauffer des mets ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés.
- ► Sur les biberons retirez le capuchon d'obturation et la tétine.
- ► Pour cuire, ne pas utiliser des pots possédant des poignées creuses ou un couvercle à poignée où de l'humidité peut s'introduire, et dont l'humidité ne peut pas s'échapper.
- ► Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.
- ► Retirer les fermetures à fil torsadé des sachets en papier ou en plastique, afin d'éviter la création d'une surpression.

23.3.5 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

24 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

24.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

► En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

24.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde MCG 30 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde MCG 30
- Anneau à roulettes
- Plateau tournant en verre
- Plaque de four
- La Grille
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

24.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirer la feuille de protection interne de la porte.
- Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.
- Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.
- Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

HINWEIS Remarque

► Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.

24.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

24.5 Mise en place

24.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour le four et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm des deux côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

24.5.2 Pour éviter le parasitage radio

L'appareil peut provoquer un parasitage de radios, télévisions ou des appareils semblables.

On peut éliminer ou réduire ce parasitage en observant les points suivants :

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

24.6 Montage des accessoires

HINWEIS Remarque

► L'appareil peut être utilisé avec le plateau tournant, la grille ou la plaque de four.

► Utilisez la plaque de four uniquement pour griller.

24.6.1 Plateau tournant en verre

Monter le plateau tournant de la manière suivante :

- Retirer (le cas échéant) la plaque de four
- Disposer l'anneau à roulettes
- Disposer le plateau tournant de telle sorte que les rainures sous le plateau tournant s'encliquètent dans l'arbre d'entraînement.

HINWEIS Remarque

► En mode grill on peut ajouter en plus la plaque de four, afin de griller les aliments régulièrement grâce à la rotation.

24.6.2 Plaque de four (sans plateau tournant)

Installer la plaque de four comme suit :

- Placer la plaque de four sur le plateau tournant en verre.

24.6.3 La Grille

- Disposer la grille.

24.7 Raccordement électrique

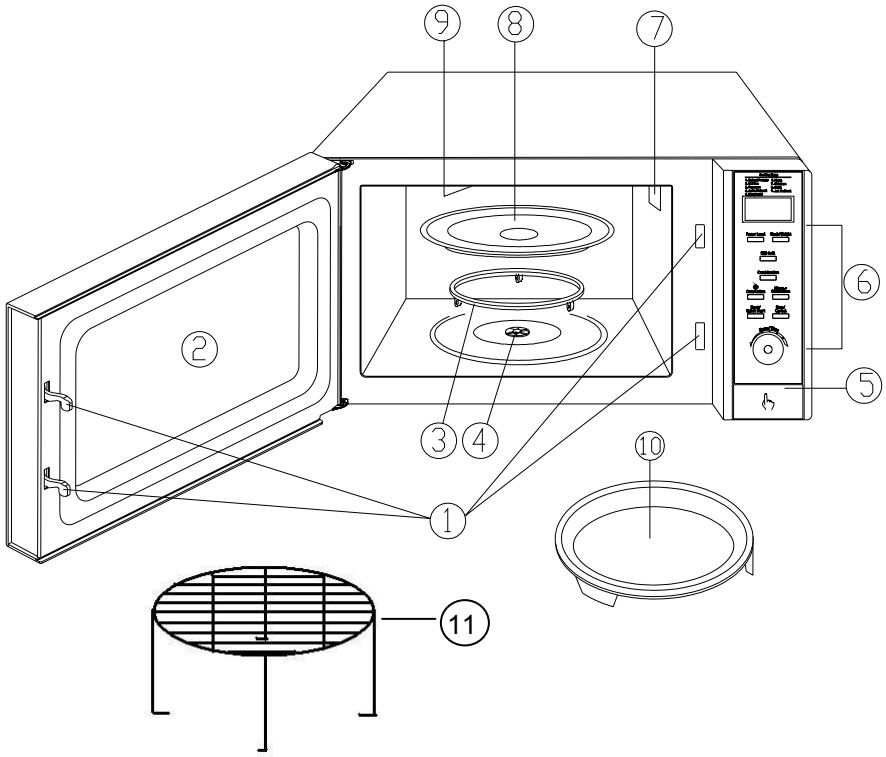
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

25 Structure et fonctionnement

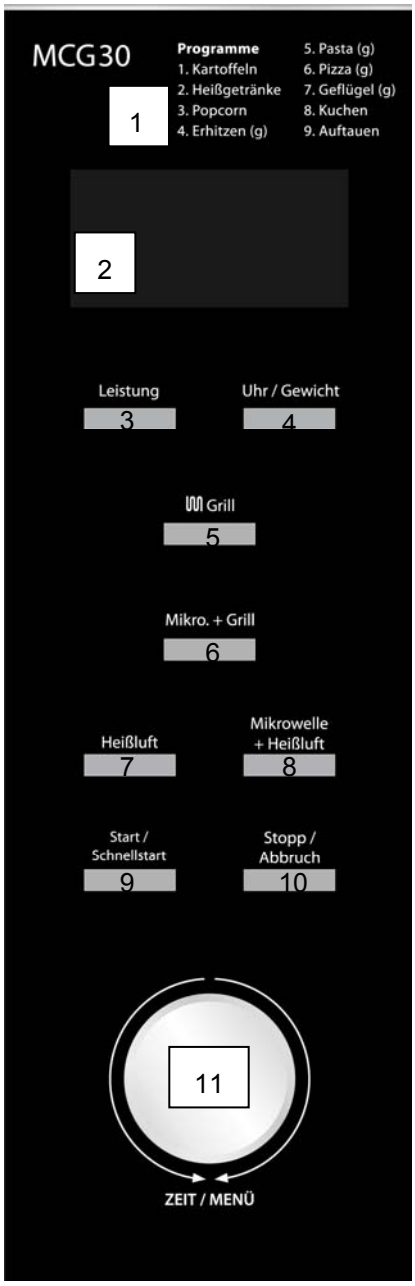
Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

25.1 Vue d'ensemble



(1) Verrouillage de sécurité porte
(2) Fenêtre du four
(3) Anneau roulant
(4) Entraînement
(5) Ouvrir la porte
(6) Champ de commande
(7) Ouverture de ventilation
(8) Plateau tournant
(9) Elément de grill
(10) Plaque de four
(11) Grille

25.2 Eléments de commande et d'affichage



1. **Programme de cuisson :** Avec ce mode de fonctionnement, le programme de 9 menus différents peut être sélectionné.
2. **Champ d'affichage:** durée de cuisson, puissance, affichage de fonction et de délai actuel.
3. **Puissance:** presser pour sélectionner le niveau de puissance micro-onde.
4. **Horloge/poids**: appuyer pour régler l´horloge ou le poids des aliments à cuire.
5. **Grill:** appuyer pour régler un programme de grill.
6. **Micro-onde+grill :** appuyer pour régler un programme de la cuisson combinée (micro-onde+grill).
7. **Air pulsé**: appuyer pour programmer une température d'air chaud.
8. **Micro-onde+air pulsé**: appuyer pour sélectionner un des quatre réglages de cuisson combinée.
9. **Démarrage/démarrage rapide:** appuyer pour démarrer le programme de cuisson .
10. **Stop/fin:** appuyer pour arrêter le programme de cuisson ou pour effacer tous les réglages précédents avant le démarrage de la cuisson.
11. **Temps/menu (sélecteur tournant) :** tourner pour régler le temps de cuisson ou pour sélectionner le menu automatique.

25.3 Signaux sonores

L'appareil confirme les messages reçus à l'aide des signaux sonores suivants :

- **Un bip :** l'appareil a accepté le réglage
- **Deux bips :** l'appareil n'a pas accepté la commande. Vérifier la commande demandée et répéter l'opération.
- **Quatre bips :** fin de la cuisson.

25.4 Dispositifs de sécurité

25.4.1 Avertissements sur l'appareil

⚠VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !

En haut à l'arrière du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

► Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brulure !

► Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

25.4.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

⚠VORSICHT Prudence

Danger, micro-ondes !

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

► Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.

► Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

25.4.3 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une utilisation de l'appareil par les enfants sans surveillance.

◆ Activer la sécurité enfant :

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/fin**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'allume. A l'état verrouillé toutes les touches sont neutralisées.

◆ Désactiver la sécurité enfant :

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/fin**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'éteint. A l'état déverrouillé toutes les touches sont de nouveau actives.

25.4.4 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Lorsque la température dans la chambre de cuisson dépasse une température de 300 °C, l'affichage indique E 01 et un ronflement retentit.

Pour des raisons de sécurité l'appareil arrête le programme en cours.

Presser la touche **Stop/fin** pour confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau remettre l'appareil en marche.

25.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

26 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

26.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l´échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Disposer soigneusement les aliments. Disposer les morceaux les plus épais vers le bord du plat.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Le couvercle protège contre les projections et procure une cuisson/un échauffement plus réguliers.
- Pendant l'échauffement il est conseillé de retourner, désagréger ou de tourner plusieurs fois les aliments, afin d'obtenir une répartition régulière de la température.
- Les éventuels germes présents dans les aliments ne seront détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et par une durée suffisamment importante (> 10 min).
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- On peut cuire les œufs sans coquille dans le micro-onde uniquement après avoir piqué plusieurs fois le jaune. Le jaune d'œuf peut sinon éclater après la cuisson et répandre des projections.
- Après la moitié de la durée de temps de cuisson retourner et déplacer du centre vers les bords les mets comme les boulettes de viande.

26.2 Modes de fonctionnement

L'appareil peut être utilisé avec différents modes de fonctionnement. La liste ci-dessous donne un aperçu des différents modes possibles :

◆ **Mode «Micro-onde»**

Ce mode sert à l'échauffement normal des aliments.

◆ **Mode «Grill»**

Ce mode sert à rôtir et à gratiner les aliments.

◆ **Mode «Micro-onde et grill»**

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et à griller.

Combinaison 1

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et pendant 70 % en mode grill.

Combinaison 2

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et pendant 45 % en mode grill.

◆ **Mode «Air pulsé»**

Dans ce mode l'air chaud est pulsé dans la chambre de cuisson afin d'obtenir un échauffement rapide et régulier des aliments.

◆ **Mode «Micro-onde et air pulsé»**

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et en mode à air pulsé.

◆ **Mode «Multi-modes»**

Ce mode permet de programmer jusqu'à trois modes de cuisson à la suite. La séquence et la durée de la décongélation, de la cuisson au four micro-onde, au four à chaleur tournante ou au gril sont réglables.

◆ **Mode «Menu cuisson»**

Ce mode permet de sélectionner le programme de cuisson parmi 9 menus différents.

◆ **Décongélation automatique**

Ce mode permet la décongélation d'aliments congelés.

26.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

Le matériaux de vaisselle idéal pour micro-onde doit être perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie des ondes de pénétrer dans le récipient pour échauffer les aliments.

Dans le choix de la vaisselle idéale pour micro-onde veuillez observer les conseils suivants :

- ► Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.
- ► Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.
- ► Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.
- ► On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles conte un échauffement trop important. Ne pas utiliser trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.
- ► Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).

Le tableau suivant est une référence pour l'utilisation de la vaisselle de cuisson adaptée :

Vaisselle	Micro-onde	Grill	Air pulsé	Combi-naison*
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	✘	✘	✘	✘
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Plastique résistant aux micro-ondes	✓	✘	✘	✘
Papier de cuisine	✓	✘	✘	✘
Tôle métallique	✘	✓	✓	✘
Plat métallique	✘	✓	✓	✘
Barquettes et feuilles d'aluminium	✘	✓	✓	✘

* Four à micro-ondes + grill et four à micro-ondes + four à chaleur tournante

26.4 Ouvrir et fermer la porte

◆ Ouvrir la porte

Pour ouvrir la porte de l'appareil apuyer l´ouvrir la porte. Si l'appareil était en marche, le programme de cuisson actuel sera interrompu.

HINWEIS Remarque

► Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans le four afin que la chaleur accumulée puisse s'échapper.

◆ Fermer la porte

Fermer la porte jusqu'à entendre le clic du verrouillage. Si un programme de cuisson avait été interrompu par l'ouverture de la porte, il pourra être continué en pressant la touche **Démarrage/démarrage rapide**.

26.5 Mise en route après sélection d'un programme

Après avoir sélectionné le programme presser **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

26.6 Démarrage rapide

Utiliser cette fonction pour programmer le four pour une cuisson confortable avec une puissance micro-onde à 100 %.

Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** à répétitions rapides afin de régler la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale est de 10 minutes. Presser la touche **Démarrage/démarrage** rapide un fois, la durée est 10 sec., presser la touche deux fois, la durée est 20 sec..

Le four démarre automatiquement après deux secondes.

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.7 Arrêt

Pour interrompre le programme de cuisson en cours, on peut opérer comme suit :

- Exercer une pression unique sur la touche **Stop/fin**. Le programme en cours sera stoppé.
- Ouvrir la porte de l'appareil. Le programme en cours sera stoppé.

HINWEIS Remrque

► Pour continuer le programme de cuisson interrompu, presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** après avoir refermé la porte.

- Pour arrêter le programme interrompu, presser à nouveau la touche **Stop/fin**.

HINWEIS Remarque

Avant le début d'un autre programme de cuisson il faut effacer l'affichage et remettre le système à zéro en pressant la touche **Stop/fin**.

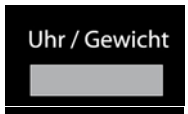
26.8 Réglage de la montre

Pour régler la montre de l'appareil procéder comme suit :

◆ Activer le mode de réglage

Presser pendant 3 secondes la touche **Horloge/poids**.

Pour changer le système d'affichage de 24h à 12h, il faut presser la touche de nouveau.



◆ Réglage des heures

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre d'heures correct.

Presser la touche **Horloge/poids** afin de mémoriser l'heure réglée.

◆ Réglage des minutes

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre de minutes correct.

Presser la touche **Horloge/poids** afin de mémoriser l'heure réglée.

26.9 Mode «micro-onde»

Avec la cuisson au four micro-onde, vous pouvez adapter le niveau de puissance et la durée de cuisson (au maximum 95 minutes).

◆ Ajuster le niveau de puissance

Sélectionnez le niveau de puissance souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche **Puissance** selon la valeur souhaitée (voir tableau plus bas).

◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser le touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

Nb. pressions sur la touche	Affichage	Watt	Puissance	
1	P-HI	900	100 %	Elevée
2	P-90	810	90 %	
3	P-80	720	80 %	
4	P-70	630	70 %	Mi-élevée
5	P-60	540	60 %	
6	P-50	450	50 %	Moyenne
7	P-40	360	40 %	
8	P-30	270	30 %	Mi-faible Décongeler
9	P-20	180	20 %	
10	P-10	90	10 %	Faible
11	P-00	0	0 %	

26.9.1 Tableau avec les temps pour réchauffer les plats cuisinés

Les chiffres valent pour micro-onde niveau de puissance 1 (100%)

Produits alimentaires / Plats	quantité	temps	couvrir
Liquides			
Eau, 1 tasse	150 g	0,5 – 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	5 – 7	non
Café, 1 tasse	150 g	0,5 – 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	0,5 – 1	non
Plats cuisinés			
Escalope avec des pommes de terre et légumes	450 g	2,5 – 3,5	oui
Gulasch avec pâtes	450 g	2 – 2,5	oui
Viande avec boulettes et sauce	450 g	2,5 – 3,5	oui
Viande			
Escalopes panées	200 g	1 – 2	non
Fricadelles, 4 morceaux	500 g	3 – 4	non
Morceau de rôti	250 g	2 – 3	non
Volaille			
½ poulet	450 g	3,5 – 5	non
Fricassée de poulet	400 g	3 – 4,5	oui
Légumes			
1 portion	150 g	1,5 – 2	oui
2 portions	300 g	3 – 4,5	oui
Accompagnement			
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	1 – 2	oui
2 portions	300 g	2,5 – 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	3 – 4	oui

Produits alimentaires / Plats	quantité	temps	couvrir
Soupes/sauces			
Consommé clair, 1 assiette	250 g	1 – 1,5	oui
Soupe avec aliments solides	250 g	1,5 – 2	oui
Sauce	250 g	1 – 2	oui

Les chiffres valent pour micro-onde niveau de puissance 4 (70%)

Produits alimentaires/Plats	quantité	temps	couvrir
Nourriture pour bébé			
Lait	100 ml	0,5 – 1	non
Mâche	200 g	1 – 1,5	non

26.9.2 Tableau avec les temps de cuisson micro-onde pour produits alimentaires frais

Veuillez respecter le réglage du four micro-onde (niveau de puissance)

Produits alimentaires/Plats	quantité	puissance	temps	couvrir
Viande				
Porc, boeuf ou	500 g	**2 (90%)**	10 – 12	oui
Viande de veau en morceau	750 g	**2 (90%)**	12 – 15	oui
Viande fumée	500 g	**2 (90%)**	12 – 14	oui
Viande hachée	500 g	**2 (90%)**	13 – 15	oui
Saucisses de viande	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	oui
Saucisse de Francfort	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	oui
Volaille				
Soupe de poulet	1000 g	**2 (90%)**	13 – 15	oui
Morceaux de poulet	250 g	**2 (90%)**	4 – 5	oui
Poisson				
Truite au bleu	300 g	**2 (90%)**	5 – 6	oui
Filet de poisson	300 g	**2 (90%)**	3 – 4	oui
Légumes				
Aubergines	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	oui
Chou-fleur	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	oui
Chicorée	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	oui
Petits pois	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	oui
Fenouillet	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	oui
Haricots verts	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	oui
Pommes de terre	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	oui
Brocoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	oui
Chou-rave	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	oui
Poireaux	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	oui

Produits alimentaires/Plats	quantité	puissance	temps	couvrir
Épi de maïs	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	oui
Carottes	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	oui
Poivrons	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	oui
Asperges	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	oui
Tomates	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	oui
Courgettes	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	oui
Fruits				
Compote de poire, pommes	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	oui
Compote de prunes	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	oui
Pommes au four	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	oui

26.9.3 Tableau avec les temps de cuisson micro-onde de produits alimentaires <u>surgelés</u>

Les chiffres valent pour micro-onde niveau de puissance 1 (100%)

Produits alimentaires/Plats	quantité	temps	couvrir
Viande, Charcuterie			
Viande avec sauce	400 g	10 – 12	oui
Gulasch, émincés	500 g	10 – 15	oui
Paupiettes de boeuf	150 g	7 – 8	oui
Volaille			
Fricassée de poulet	250 g	6 – 7	oui
Soupe de volaille	200 g	5 – 6	oui
Poisson			
Filet de poisson	300 g	7 – 8	oui
Filet de poisson	400 g	8 – 9	oui

Produits alimentaires/Plats	quantité	temps	couvrir
Légumes			
Choux rouges aux pommes	450 g	14 – 16	oui
Épinards en feuille	300 g	11 – 13	oui
Chou-fleur	200 g	7 – 9	oui
Haricots verts	200 g	8 – 10	oui
Brocoli	300 g	8 – 9	oui
Petits pois	300 g	7 – 8	oui
Choux rave	300 g	13 – 15	oui
Poireaux	200 g	10 – 11	oui
Maïs	200 g	4 – 6	oui
Carottes	200 g	5 – 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	7 – 8	oui
Épinards	450 g	12 – 13	oui
Soupes/Pots au feu			
Pots au feu	500 g	13 – 15	oui
Soupe avec aliments solides	300 g	7 – 8	oui
Soupe à la crème	500 g	13 – 15	oui

26.10 Mode «Grill»

Le mode «Grill» est particulièrement adapté pour des tranches de viande fines, steaks, côtelettes, kébabs, saucisses et morceaux de poulet.

HINWEIS Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill. La durée de cuisson maximale au gril s'élève à 95 minutes.

◆ **Sélection du programme de cuisson**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Grill»**, presser une fois la touche **Grill**.

◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser la touche**Démarrage/démarrage rapide** , afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.10.1 Tableau avec les temps de cuisson au gril pour produits alimentaires frais

Produits alimentaires/Plats	quantité	Grill	temps/min.
Viande, charcuterie*)			
2 Biftecks de filet de boeuf rouges	400 g	Grill	8
2 Biftecks de filet de boeuf à point	400 g	Grill	9-10
2 Biftecks de filet de boeuf bien cuits	400 g	Grill	10-12
2 Biftecks de collet de porc	350 g	Grill	10
2 Côtelettes	400 g	Grill	10

Produits alimentaires/Plats	Menge	Grill	Zeit/Min.
2 Escalopes de veau	300 g	Grill	8-10
4 Côtelettes d'agneau	600 g	Grill	6-8
4 Saucisses grillées	400 g	Grill	10-12
2 Tranches de terrine de viande	400 g	Grill	8-10
4 Broches	800 g	Combinaison 2	10
Volaille			
2 Cuisses de poulet	350 g	Combinaison 1	6-8
Poulet, en moitié	1000 g	Combinaison 1	12-15
2 Filets de canard	600 g	Combinaison 1	10-12
Poisson			
Poissons entiers	400 g	Combinaison 2	10-15
Gratin de poisson	700 g	Combinaison 1	17
Pain grillé			
4 Tranches de pain blanc	200 g	Grill	2-4
2 Tranches de pain bis	200 g	Grill	3
Toasts garnis	1000 g	Combinaison 2	5
Gratins			
Gratin de pommes de terre	750 g	Grill	12-15
Légumes gratinés	1000 g	Combinaison 1	10-20
Lasagne	750 g	Combinaison 1	15-25
Gratin au fromage frais	1000 g	Grill	15-20
Plats cuisinés congelés			
Cannellonis	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

26.11 Mode «Micro-onde et grill»

Cette fonction permet de combiner la cuisson aux micro-ondes et au grill avec deux réglages différents.

HINWEIS Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill.

26.11.1 «Combinaison 1»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et 70 % en mode grill.

◆ **Sélection du programme de cuisson**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 1»**, presser un fois la touche **Micro-onde+grill**.

◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.11.2 «Combinaison 2»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et 45 % en mode grill.

◆ **Sélection du programme de cuisson**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 2»**, presser deux fois la touche **Micro-onde+grill**..

La suite des opérations est identique à celle précisée dans le mode **«Combinaison 1“**

26.12 Mode «Air pulsé»

Lors de la cuisson à l'air pulsé, l'air chaud circule dans la chambre de cuisson pour brunir et rôtir régulièrement les aliments. Ce four peut être réglé sur dix niveaux différents de température.

◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Air pulsé** (voir tableau).

◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

HINWEIS Remarque

► Il est possible de vérifier la température de l'air pulsé pendant la cuisson en pressant la touche **Air pulsé**.

Nb. pressions sur la touche	Température	Nb. pressions sur la touche	Température
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

26.12.1 Mode «Préchauffe et air pulsé»

On peut programmer l'appareil pour le mode combiné de préchauffe et de cuisson à l'air pulsé.

◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Air pulsé**.

◆ Démarrage de la préchauffe

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**. Un signal sonore retentit et à l'affichage clignote l'indication **PREH**, jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.

◆ Mise en place des aliments

Mettre les aliments à cuire dans l'appareil.

◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.13 Mode «Micro-onde et air pulsé»

L'appareil propose quatre réglages préprogrammés qui permettent la cuisson combinée : air pulsé et micro-onde. La durée maximale de cuisson s'élève à 9 heures 30 minutes.

◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Micro + air pulsé** (voir tableau).

◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

HINWEIS Remarque

► Il est possible de vérifier la température de l'air pulsé pendant la cuisson en pressant la touche **Micro + air pulsé**.

Nb. pressions sur la touche	Affichage	Température
1	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

26.14 Mode «Niveaux multiples»

Avec ce mode de fonctionnement, on peut programmer jusqu'à trois successions automatiques. La séquence et la durée de la décongélation, de la cuisson au four micro-onde, au four à chaleur tournante ou au gril sont réglables.

L'exemple suivant décrit les réglages pour un programme successivement dans la séquence :

- Décongélation
- Cuire au four micro-onde
- Griller ou cuire au four à chaleur tournante (sans fonction de préchauffage)

◆ **Sélection de la décongélation automatique**

Tournez le régulateur rotatif **Temps/Menu** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour sélectionner le programme **« Décongélation automatique »** (09).

◆ **Activer le mode de réglage**

On active le mode de réglage en pressant une fois la touche **Horloge/poids**.

◆ **Régler la durée de décongélation**

Régler la durée de décongélation en tournant le sélecteur **Temps/menu** jusqu'à afficher la durée souhaitée.

◆ **Réglage de la puissance pour le micro-onde**

Sélectionner le niveau de puissance souhaité en pressant à répétition la touche **Micro-onde**.

◆ **Réglage de la durée de cuisson pour le micro-onde**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ **Sélection du mode «Grill»**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Grill»**, presser une fois la touche **Grill/combinaison**.

◆ **Réglage de la durée de cuisson au grill**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ Réglage de la température pour la cuisson à l'air pulsé

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Air pulsé**.

◆ Réglage de la durée de cuisson pour l'air pulsé

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ Démarrage du programme de cuissons multiples

Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuissons multiples.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.15 Mode «Menu cuisson»

Dans ce mode de cuisson on peut sélectionner le programme parmi 9 menus différents. La liste des programmes est indiquée sur le champ de commande. Pour plus de renseignement consulter le tableau de la page suivante.

◆ Sélection du menu

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** vers la gauche afin de sélectionner le programme souhaité.

◆ Réglage de la quantité / du poids

Sélectionner le nombre d'unités à cuire ou le poids en tapant à répétition la touche **Horloge/poids** (voir tableau).

◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche**Démarrage/démarrage rapide** , afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

Programm		**Anzahl der Tastendrücke**						
01	Pommes de terre	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Boissons chaudes	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Pop-corn	99 g	-	-	-	-	-	-
04	Réchauffer (g)	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pâtes (g)	100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Volaille (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Gâteau	475 g	-	-	-	-	-	
09	Décongélation	10 sec. Bis 45 Minuten						

26.16 Mode «Décongélation automatique»

Le menu **«Décongélation automatique»** (09) permet de décongeler avec précaution les aliments congelés.

Pour régler le temps de décongélation procéder comme suit :

◆ Sélection du menu

Pour sélectionner le programme **Décongélation automatique** (09) tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** vers la gauche.

◆ Activer le mode de réglage

On active le mode de réglage en pressant une fois la touche **Horloge/poids**.

◆ Régler la durée de décongélation

Régler la durée de décongélation en tournant le sélecteur **Temps/menu** jusqu'à afficher la durée souhaitée.

◆ Démarrer la décongélation automatique

Après avoir régler la durée de décongélation presser la touche**Démarrage/démarrage rapide** , afin de démarrer la décongélation.

HINWEIS Remarque

- ► De temps à autre arrêter l'appareil pour sortir ou séparer les aliments décongelés. Si les aliments ne sont pas décongelés après la durée estimée,
- ► programmer l'appareil par étapes de 1 minute jusqu'à ce que les aliments soient complètement décongelés.
- ► Si l'on utilise des récipients en plastique sortant du congélateur, la décongélation devrait durer jusqu'à ce qu'il soit possible de sortir les aliments du récipient pour les mettre ensuite dans un récipient adapté pour le micro-onde.

26.16.1 Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs

Produits alimentaires	**quantité**	**puissance**	**Temps/ min.**	**Le temps** attendre après décongélation
Viande en morceau	1000 g	Mi-faible	25 - 30	20 - 25
Viande en morceau	500 g	Mi-faible	14 - 18	10 - 15
Viande en morceau	200 g	Mi-faible	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g	Mi-faible	6 - 8	5 - 10
Saucisse	200 g	Mi-faible	4 - 6	5 - 10
Charcuterie	300 g	Mi-faible	4 - 6	5 - 10
Poulet	1000 g	Mi-faible	20 - 25	10 – 15
Morceaux de poulet	500 g	Mi-faible	12 - 15	5 - 10
Selle de cerf	100 g	Mi-faible	20 - 35	20- 30
Selle de lièvre	500 g	Mi-faible	12 - 13	10 - 20
Crevettes	250 g	Mi-faible	5 - 7	5 – 10
Truite	340 g	Mi-faible	4 - 6	5 – 10
Poisson entier	500 g	Mi-faible	7 - 10	10 – 15
Filet de poisson	250 g	Mi-faible	5 - 7	5 - 10
Fraises, framboises	250 g	Mi-faible	4 - 6	5 – 10
Cerises, prunes	250 g	Mi-faible	5 - 7	5 – 10
Compote de pommes	500 g	Mi-faible	9 - 12	5 – 10
Petit pain	4 Stück	Mi-faible	1	3 – 5
Pain	1000 g	Mi-faible	13 - 15	8 – 10
Pain à griller	500 g	Mi-faible	5 - 6	5 – 10
Gâteau aux oeufs	500 g	Mi-faible	6 - 8	5 – 10
Gâteau aux fruits	1 Stück	Mi-faible	2 - 3	2 – 3
Tarte	1200 g	Mi-faible	10 - 12	30- 60
Crème	200 g	Mi-faible	4 - 6	2 – 3
Fromage frais	250 g	Mi-faible	6 - 8	5 – 10
Beurre	250 g	Mi-faible	6 - 8	10 - 15

27 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Le four doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

27.2 Nettoyage

◆ Chambre du four et intérieur de la porte

- Maintenir la chambre du four propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois du four.
  Quand le four est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.
- Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et permettre ainsi des fuites de micro-ondes.
- Essuyer la vapeur qui s'est déposée sur la porte du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela peut se produire quand l'appareil est utilisé dans un environnement humide, et c'est tout à fait normal.
- On peut éliminer les odeurs désagréables dans le four en y déposant un saladier adapté au micro-onde contenant de l'eau à laquelle on a mélangé le jus et la peau d'un citron, et en cuisant cinq minutes en mode micro-onde. Sécher ensuite le four à fond à l'aide d'un chiffon doux.
- Après le nettoyage de l'intérieur du four laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

◆ Face frontale de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

HINWEIS Remarque

► Laisser la porte du four ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

◆ Habillage externe

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Les surfaces en inox peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyant pour inox habituel.

◆ Plateau tournant et anneau roulant

- Il faut de temps en temps retirer la plaque de verre et la nettoyer. Nettoyer cette plaque à l'aide d'une solution d'eau chaude et de savon ou dans le lave-vaisselle.
- Il faudrait aussi nettoyer régulièrement l'anneau roulant afin de prévenir le développement de bruits trop importants ou une entrave au mouvement de rotation.
  L'anneau roulant peut être lavé dans solution de savon doux ou dans le lave-vaisselle. Après le nettoyage faire attention de bien remettre en place correctement l'anneau roulant.
- Nettoyer le fond du four à l'aide d'un nettoyant doux. En cas d'encrassement important on peut utiliser un produit nettoyant non agressif.

28 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

28.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

- ► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

28.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Affichage	Description
E-01	**Température du four trop élevée.** La protection de surchauffe a arrêté le programme en cours à cause d'une température du four de 300 °C. Presser la touche **Stop/fin** afin de confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche.
E-03	**Incident de capteur** L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Presser la touche **Stop/fin** afin de confirmer l'incident.

HINWEIS Remarque

- ► Si après une longue attente et une nouvelle mise en marche de l'appareil le code d'erreur est encore affiché, il faut envoyer l'appareil pour vérification au service après vente.

28.3 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte du four pas fermée	► Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	► Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	► Enclencher le fusible
Le plateau tournant tourne par à-coups.	Salissures entre le plateau tournant et le fond du four	► Eliminer les salissures
	Salissures sur l'anneau roulant	
	Récipient trop grand	► Utiliser un autre récipient
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	► Régler de nouveau le temps ou la puissance ► Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	► Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.	Aliments recouverts de feuille d'aluminium	► Retirer la feuille d'aluminium
	Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four	► Observer les indications sur la vaisselle à utiliser
L'heure de l'affichage n'est pas correcte.	Panne de courant	► Nouveau réglage de l'heure

VORSICHT Prudence

► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

29 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

30 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

31 Caractéristiques techniques

Appareil	Four à micro-ondes, grill et air pulsé
Nom	MCG 30
Modèle	D90N30ESPR-H3
N°. d'article	3090
Données de raccordement	230-240 VAC, 50 Hz
Puissance consommée	1400 W (micro-onde)
	2050 W (air pulsé)
	1250 W (grill)
	3 W (à l'arrêt)
Puissance de sortie des micro-ondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (H/l/T)	300 × 539 x 406 mm
Dimensions du four (H/l/T)	240 x 354 x 358 mm
Capacité du four	30 litres
Cuisson régulière	Système à plateau tournant
Poids net	16,4 kg

Istruzioni d’uso originali

Microonde, grill e forno ad aria MCG 30

Articolo-N. 3090

32 Istruzione d´uso

32.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

32.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

32.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

32.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

32.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

33 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

33.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- scongelare
- riscaldare
- cuocere
- grigliare
- addensare
- cuocere nel forno

prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

33.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l’apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l’utilizzo dell’apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L’apparecchio può essere danneggiato.
- ► L’apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ► Termometri per alimentari non sono adatte per il funzionamento in un forno a microonde.
- ► Non utilizzi il vano di cottura come deposito. Non lasci prodotti di carta, utensili da cucina o prodotti alimentari nel vano cottura, quando il forno non viene utilizzato.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.
- ► Una riparazione dell’apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

33.3 Fonti di pericolo

33.3.1 Pericolo dovuto a microonde

⚠WARNUNG Avviso

L’effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

- ► Non fare mai funzionare l’apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.
- ► Non piazzi oggetti tra la parte frontale del forno e la porta del forno ed eviti, che si depositi dello sporco o resti di detersivo sulle superfici di tenuta dell’apparecchio.
- ► Non utilizzi l’apparecchio, quando:
  - – la porta dell'apparecchio è piegata
  - – le cerniere della porta sono allentate
  - – vi sono fori o spaccature visibili sull’involucro, sulla porta o sulle pareti del vano cottura.
- ► Non tolga le coperture dall’apparecchio.

33.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all’interno dell’apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell’apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ► mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!
- ► Indossi dei guanti da forno per introdurre o estrarre alimenti da dorare o da cuocere, o nel maneggiare all'interno del vano cottura, quando la griglia è accesa ossia quando era accesa poco prima.
- ► Non utilizzi il forno per fare delle fritture. Dell’olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.

⚠WARNUNG Avviso

- ► Osservi che con il funzionamento a microonde nell'apparecchio vengano riscaldati cibi e liquidi all'interno di un contenitore e non lo stesso contenitore.
  Anche se il contenitore non è caldo, viene prodotta la stessa quantità di vapore e di spruzzi, quando si toglie il coperchio, che si presenta durante una procedura di cottura convenzionale.
- ► Controlli sempre la temperatura del prodotto cotto, in particolare, quando riscalda prodotti **alimentari o liquidi per neonati**. Si consiglia di non assumere mai prodotti alimentari o liquidi, che provengono direttamente dall'apparecchio. Attenda alcuni minuti e mischi i prodotti alimentari o il liquido, fino a quando il calore si è distribuito in modo uniforme.
- ► Con determinati prodotti alimentari, sussiste il pericolo di ustioni dovuto ad un ritardo di ebollizione. Con prodotti alimentari, che sono composti da una miscela di grasso ed acqua, per esempio brodo, attenda circa tra i 30 ed i 60 secondi, prima di estrarre il prodotto alimentare dall'apparecchio. La miscela può depositarsi in questa maniera. In questo modo evita una repentina ebollizione, quando si immerge un cucchiaio nel prodotto alimentare o nel liquido o se si aggiunge un dado.
  Per evitare un ritardo di ebollizione, potrà anche mettere un cucchiaio di metallo nel recipiente, prima della cottura. A tal proposito presti attenzione, che il cucchiaio non tocchi in nessun punto le pareti dell'apparecchio o della griglia, visto, che ciò può provocare danni sull'apparecchio.

33.3.3 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ► Tenga presente, che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con l'apparecchio sono spesso molto più brevi che su una piastra o nel forno tradizionale.
  Tempi d'accensione eccessivi fanno sì che il prodotto si asciughi e che si accenda per autocombustione. Sussiste il pericolo d'incendio!
  Anche un tempo di asciugatura eccessivo del pane, di panini, fiori, erbe comporta pericolo d'incendio.

⚠WARNUNG Avviso

- ► Non riscaldare cuscini imbottiti di semi, semi di ciliege o gel e cose simili.
  Queste cose possono incendiarsi anche quando vengono estratti dall'apparecchio dopo il riscaldamento.
- ► Non scaldi dell'alcool non diluito.
- ► Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.
  Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto **"indicazioni sulle stoviglie per microonde"**.
- ► Quando individua del fumo spenga l'apparecchio o tolga la spina e tenga la porta chiusa, per soffocare la fiamma.
- ► Non utilizzi mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.

33.3.4 Pericolo d'esplosione

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ► Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori o in bottiglie chiuse.
- ► Tolga coperchi o tettarelle dai biberon.
- ► Non utilizzi stoviglie con elementi cavi e tappi, nei cui spazi cavi possa entrare dell'umidità, se tali spazi cavi non vengono sufficientemente aerati.
- ► Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.
- ► Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.

33.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

34 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

34.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

► A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

34.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde MCG 30 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde MCG 30
- Anello rotante
- Piatto rotante in vetro
- Teglia da forno
- La Griglia
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

34.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Apra la porta dell’apparecchio e tolga la pellicola protettiva interna della porta.
- Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
- Tolga la pellicola protettiva blu sull’apparecchio.

HINWEIS Indicazione

► Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.

34.4 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

34.5 Posizionamento

34.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 20 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 5 cm su entrambi i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell'apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

34.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell’apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l’apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l’apparecchio e per l’apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un’antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

34.6 Montaggio degli accessori

HINWEIS Indicazione

► Il funzionamento dell'apparecchio è possibile con il piatto rotante in vetro, la griglia o con la teglia da forno.

► Impiegare la teglia da forno solo con il funzionamento griglia.

34.6.1 Piatto rotante in vetro

Montare il piatto rotante in vetro come segue:

- Togliere la teglia da forno (se inserita)
- Inserire l'anello rotante
- Posizionare il piatto rotante in vetro in modo tale, che le scanalature sotto di esso entrino nella trasmissione del movimento.

HINWEIS Indicazione

► Nel funzionamento griglia, la teglia da forno potrà essere utilizzata anche per grigliare omogeneamente il cibo da grigliare, grazie alla rotazione.

34.6.2 Teglia del forno

Montare la teglia del forno come segue:

- Posizionare la teglia sul piatto rotante di vetro.

34.6.3 La griglia

- Inserire l agriglia.

34.7 Connessione elettrica

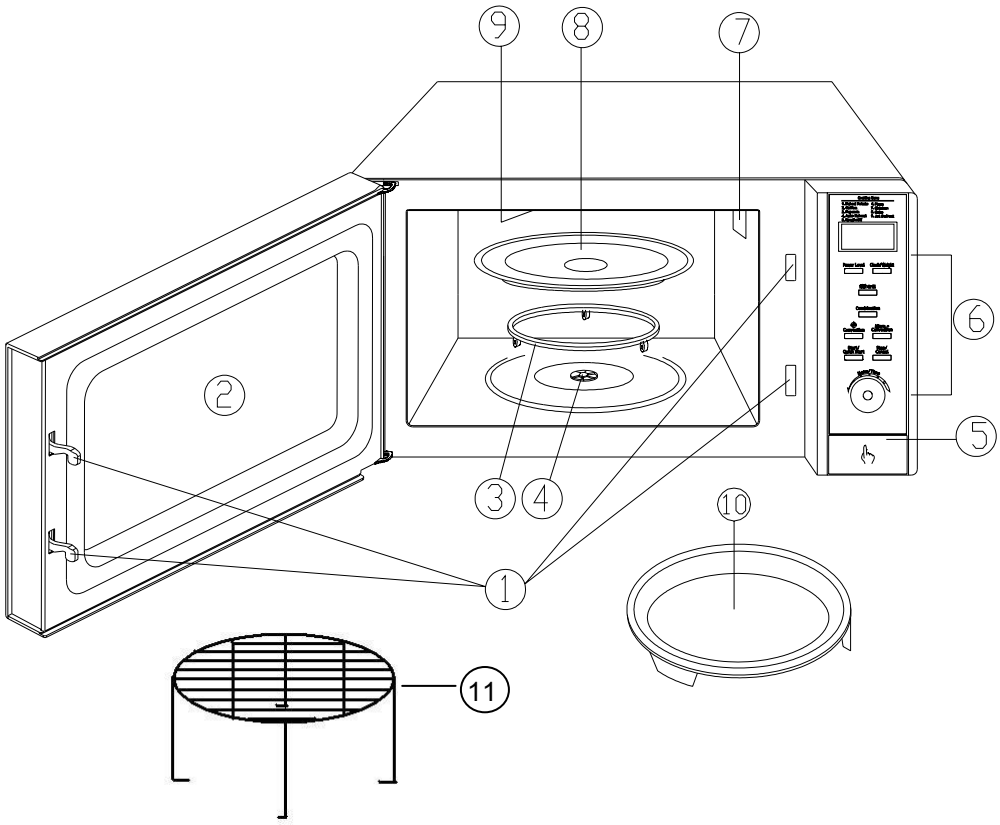
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

35 Costruzione e funzione

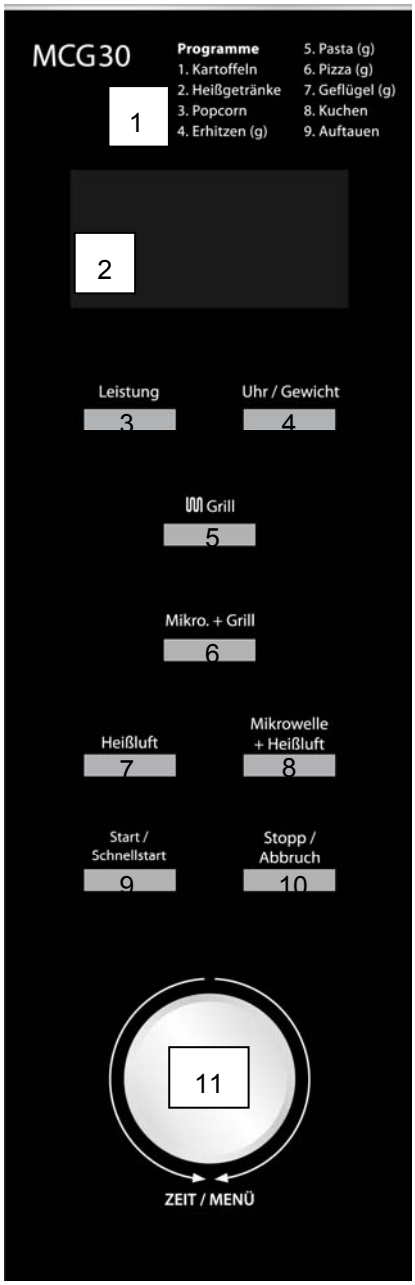
In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

35.1 Panoramica complessiva



(1) Chiusura porta di sicurezza
(2) Finestra del forno
(3) Anello rotante
(4) Trasmissione del movimento
(5) aprire la porta
(6) comandi
(7) Apertura aerazione forno
(8) Piatto rotante in vetro
(9) Elemento griglia
(10) Teglia da forno
(11) Griglia

35.2 Comandi e display



1. **Programma di cottura:** Prima ruoti brevemente il regolatore rotante Tempo/Menu in senso antiorario, poi in senso orario per selezionare il programma desiderato.
2. **Campo display:** Vengono indicati tempo di cottura, rendimento, indicazione funzione e tempo attuale.
3. **Potenza:** Premere per la scelta della potenza del microonde.
4. **Tempo/Peso:** Premere per l'impostazione dell'orologio o del peso del preparato da cuocere.
5. **Griglia:** Per l'impostazione di una griglia.
6. **Microonde+griglia:** Per l'impostazione di un programma cottura combinato (microonde+griglia).
7. **Ventilato:** Per la programmazione della temperatura della ventilazione.
8. **Microonde + Ventilato:** Premere per scegliere una delle quattro impostazioni per la cottura combinata.
9. **Start/Start rapido:** Premere per l'avvio del programma di cottura.
10. **Stop/Fine:** Premere per arrestare il programma di cottura e per cancellare tutte le impostazioni effettuate prima di avviare la procedura di cottura.
11. **Tempo/Menu** (regolatore rotante): Ruotare per l'impostazione del tempo di cottura o per la scelta del menu automatico.

35.3 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suon**o di segnalazione: L'apparecchio ha accettato l'inserimento
- Due suoni di segnalazione: L'apparecchio non ha accettato l'inserimento. Controllare l'inserimento e ritentare.
- Quattro suoni di segnalazione: La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.

35.3.1 Segnalazione d'avviso sull’apparecchio

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell’involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L’apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

► Non toccare la superficie calda dell’apparecchio. Pericolo di ustioni!

► Non appoggi o posizioni oggetti sull’apparecchio.

35.3.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell’apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto a microonde!

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

► Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.

► Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

35.3.3 Sicura per bambini

La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.

◆ **Attivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Fine** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni. In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.

◆ **Disattivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Fine** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si spegne il display funzioni. In condizione sbloccata, tutti i tasti sono nuovamente stati attivati.

35.3.4 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Se la temperatura supera i 300 °C nel vano cottura, compare E 01 sul display e si può udire un cicalino.

L'apparecchio disattiva il programma in corso, per motivi di sicurezza.

Prema il tasto **Stop/Fine** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà nuovamente essere acceso.

35.4 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

36 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

36.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzi le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.
- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un'elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

36.2 Modalità di funzionamento

L’apparecchio può essere fatto funzionare in diverse modalità di funzionamento. La seguente lista visualizza le possibili modalità di funzionamento dell’apparecchio:

◆ **Modalità di funzionamento, “microonde”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad un riscaldamento normale del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento, “griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad arrostire e a gratinare del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento “microonde e griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la griglia.

Combinazione 1

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

Combinazione 2

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **Modalità di funzionamento “Ventilato”**

In questa modalità di funzionamento, l'aria calda viene fatta circolare nel vano cottura, per ottenere un riscaldamento rapido ed omogeneo del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la ventilazione.

◆ **Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”**

Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze automatiche. L’ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

◆ **Modalità di funzionamento, “menu cottura”**

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu.

◆ **Scongelamento automatico**

Questa modalità di funzionamento è adatta allo scongelamento di preparato da cuocere surgelato.

36.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all'energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

- ► Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.
- ► Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.
- ► Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.
- ► Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.
- ► Non utilizzi carta stagnola nell'utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie	Microonde	Griglia	Ventilato	Combinazione*
Stoviglie di vetro, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Stoviglie di vetro non resistenti al calore	✘	✘	✘	✘
Stoviglie di ceramica, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Contenitori in materiale plastico adatto al microonde	✓	✘	✘	✘
Carta da cucina	✓	✘	✘	✘
Teglia metallica	✘	✓	✓	✘
Supporto metallico	✘	✓	✓	✘
Foglio e contenitore in alluminio	✘	✓	✓	✘

* Microonde+Griglia e Microonde+Ventilato

36.4 Aprire/Chiudere la porta

◆ Aprire la porta

Prema il tasto **aprire la porta**, per aprire la porta dell'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato.

◆ Chiudere la porta

Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall'apertura della porta, il programma di cottura attuale continua, quando si preme il tasto **Start/Start rapido**.

36.5 Accensione dopo la selezione del programma

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma tasto **Start/Start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

36.6 Start rapido

Utilizzi questa funzione per programmare il forno per una cottura confortevole, con un funzionamento microonde al 100%.

Prema **Start/Start rapido** in rapida successione, per impostare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è di 10 minuti.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi. Prema **Start/Start** rapido una volte: il tempo di cottura massimo è di 10 sec.; due volte: il tempo di cottura massimo è di 20 sec.

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.7 Spegnimento

Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:

- Prema una volta il tasto **Stop/Fine**. Il programma in corso viene arrestato.
- Apra la porta dell'apparecchio. Il programma in corso viene arrestato.

HINWEIS Indicazione

► Per continuare il programma di cottura interrotto, prema il tasto **Start/Start rapido** dopo aver chiuso la porta.

- Per terminare il programma interrotto, prema una seconda volta il tasto **Stop/Fine**.

HINWEIS Indicazione

Prima della fine di un'altra procedura di cottura, dovrà cancellare ciò che c'è sul display e resettare il sistema, premendo il tasto **Stop/Fine**.

36.8 Impostazione dell’orologio

Per impostare l’orologio dell’apparecchio, proceda come segue:

◆ Attivare la modalità impostazione

Tenga premuto il tasto **Tempo/Peso** per 3 secondi.

Riprema il tasto, per commutare il forno dal sistema 24 ore al sistema 12 ore.

◆ Impostazione delle ore

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando sarà visualizzata l'ora corretta.

Prema il tasto **Tempo/Peso**, per memorizzare l’ora impostata.

◆ Impostazione dei minuti

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando saranno visualizzati i minuti corretti.

Prema il tasto **Tempo/Peso**, per memorizzare l’ora impostata.

36.9 Modalità di funzionamento, “microonde”

Con la cottura a microonde potrà regolare la potenza ed il tempo di cottura (max. 95 minuti).

◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza** (veda la tabella in basso).

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Pressioni tasto	Display	Watt	Potenza	
1	P-HI	900	100 %	Elevata
2	P-90	810	90 %	
3	P-80	720	80 %	
4	P-70	630	70 %	Medio alta
5	P-60	540	60 %	
6	P-50	450	50 %	Media
7	P-40	360	40 %	
8	P-30	270	30 %	Medio bassa/ Scongelamento
9	P-20	180	20 %	
10	P-10	90	10 %	Bassa
11	P-00	0	0 %	

36.9.1 Tabelle con tempi per il riscaldamento di pietanze pronte

I valori sono validi per il microonde potenza 1 (100%)

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Liquidi			
Acqua, 1 tazza	150 g	0,5 – 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	5 – 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	0,5 – 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	0,5 – 1	no
Piatti			
Schnitzel con patate	450 g	2,5 – 3,5	sì
e verdure			
Gulasch con contorno di pasta	450 g	2 – 2,5	sì
Carne con canederlo e salsa	450 g	2,5 – 3,5	sì
Carne			
Schnitzel, impanata	200 g	1 – 2	no
Polpette, 4 pezzi	500 g	3 – 4	no
Pezzo d’arrosto	250 g	2 – 3	no
Pollame			
½ pollo	450 g	3,5 – 5	no
Fricassea di pollo	400 g	3 – 4,5	sì
Verdure			
1 porzione	150 g	1,5 – 2	sì
2 porzioni	300 g	3 – 4,5	sì
Contorni			
Pasta, riso, 1 porz.	150 g	1 – 2	sì
2 porz.	300 g	2,5 – 3,5	sì
Patate	500 g	3 – 4	sì

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Minestre/Salse			
Brodo chiaro, 1 piatto	250 g	1 – 1,5	sì
Minestre con pastina	250 g	1,5 – 2	sì
Salsa	250 g	1 – 2	sì

I valori sono validi per il microonde potenza 4 (70%)

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Alimenti per bambini			
Latte	100 ml	0,5 – 1	no
Pappa	200 g	1 – 1,5	no

36.9.2 Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti freschi

La preghiamo di prestare attenzione all'impostazione del microonde (potenza)

Alimento/Pietanza	quantità	potenza	tempo/min.	coprire
Carne,				
Manzo, maiale oppure	500 g	**2 (90%)**	10 – 12	sì
vitello al pezzo	750 g	**2 (90%)**	12 – 15	sì
Costata di maiale affumicata	500 g	**2 (90%)**	12 – 14	sì
Polpettone	500 g	**2 (90%)**	13 – 15	sì
Salsicce alla viennese	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	sì
Salsiccia bollita	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	sì
Pollame				
Pollo da lessare	1000 g	**2 (90%)**	13 – 15	sì
Parti di pollo	250 g	**2 (90%)**	4 – 5	sì
Pesce				
Trota, bollita	300 g	**2 (90%)**	5 – 6	sì
Filetto di pesce	300 g	**2 (90%)**	3 – 4	sì
Verdure				
Melanzane	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	sì
Cavolfiore	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	sì
Cicoria	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	sì
Piselli	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	sì
Finocchio	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	sì
Fagioli verdi	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	sì
Patate	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	sì
Broccoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	sì
Cavolo rapa	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	sì
Porro	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	sì
Pannocchia di mais	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	sì
Carote	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	sì

Alimento/Pietanza	quantità	potenza	tempo/min.	coprire
Peperoni	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	sì
Asparagi	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	sì
Pomodori	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	sì
Zucchine	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	sì
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	sì
Passato di prugne	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	no
Composta di rabarbaro	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	sì
Mele al forno	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	sì

36.9.3 Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti surgelati

I valori sono validi per il microonde potenza 1 (100%)

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Carne, Insaccati			
Carne con salsa	400 g	10 – 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g	10 – 15	sì
Involtino di manzo	150 g	7 – 8	sì
Pollame			
Fricassea di pollo	250 g	6 – 7	sì
Minestra di pollame	200 g	5 – 6	sì
Pesce			
Filetto di pesce	300 g	7 – 8	sì
Filetto di pesce	400 g	8 – 9	sì

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Verdure			
Cavolo rosso alle mele	450 g	14 – 16	sì
Spinaci in foglia	300 g	11 – 13	sì
Cavolfiore	200 g	7 – 9	sì
Fagiolini	200 g	8 – 10	sì
Broccoli	300 g	8 – 9	sì
Piselli	300 g	7 – 8	sì
Cavolo rapa	300 g	13 – 15	sì
Porro	200 g	10 – 11	sì
Mais	200 g	4 – 6	sì
Carote	200 g	5 – 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	7 – 8	sì
Spinaci	450 g	12 – 13	sì
	600 g	15 – 17	sì
Minestre/Zuppe			
Zuppa	500 g	13 – 15	sì
Minestre con pastina	300 g	7 – 8	sì
Creme	500 g	13 – 15	sì

36.10 Modalità di funzionamento, “griglia”

La modalità di funzionamento “griglia” si adatta in particolare per fettine sottili di carne, bistecche, kebab, salsicce e pezzi di pollo.

HINWEIS Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia. Il tempo griglia massimo è di 95 minuti.

◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **Griglia**.

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.10.1 Tabella con tempi per grigliare alimenti freschi

Alimento/Pietanza	quantità	Griglia	tempo/min.
Carne, Insaccati*)			
2 bistecche di filetto di manzo al sangue	400 g	griglia	8
2 bistecche di filetto di manzo leggermente al sangue	400 g	griglia	9-10
2 bistecche di filetto di manzo leggermente ben cotte	400 g	griglia	10-12
2 bistecche di lonza di maiale	350 g	griglia	10
2 cotolette	400 g	griglia	10

Alimento/Pietanza	quantità	Griglia	tempo/min.
2 schnitzel di vitello	300 g	griglia	8-10
4Lammkoteletts	600 g	griglia	6-8
4 salsicce grigliate	400 g	griglia	10-12
2 fette di polpettone	400 g	griglia	8-10
4 schaschlik	800 g	Combinazione 2	10
Pollame			
2 cosce di pollo	350 g	Combinazione 1	6-8
Pollo, metà	1000 g	Combinazione 1	12-15
2 petti d’anatra	600 g	Combinazione 1	10-12
Pesce			
Pesci interi	400 g	Combinazione 2	10-15
Sformato di pesce	700 g	Combinazione 1	17
Toast			
4 fette di pane bianco	200 g	griglia	2-4
2 fette di pane misto	200 g	griglia	3
Toast farciti	1000 g	Combinazione 2	5
Sformati e gratin			
Gratin di patate	750 g	griglia	12-15
Verdura gratinata	1000 g	Combinazione 1	10-20
Lasagne	750 g	Combinazione 1	15-25
Sformato al quark	1000 g	griglia	15-20
Pietanze pronte surgelate			
Cannelloni	450 g	griglia	12-15
Lasagne	450 g	griglia	15-17

36.11 Modalità di funzionamento “microonde e griglia”

Questa funzione Le permette di impostare una cottura con una combinazione tra microonde e griglia con due impostazioni differenti.

HINWEIS Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

36.11.1 "Combinazione 1"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 1**”, premendo una volte il tasto **Microonde+Griglia**.

◆ **Impostazione del tempo di cottura**

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.11.2 "Combinazione 2"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 2**”, premendo due volte il tasto **Microonde+Griglia**.

Il restante funzionamento è identico alla modalità di funzionamento “**Combinazione 1**“ descritto in alto.

36.12 Modalità di funzionamento “Ventilato”

Con la cottura ventilata, l’aria calda viene fatta circolare nel vano di cottura, per dorare rapidamente il composto da cuocere, in modo da renderlo croccante. Questo forno può essere impostato con dieci differenti temperature di cottura.

◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Ventilato** (veda la tabella).

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

HINWEIS Indicazione

► Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Ventilato**.

Pressioni tasto	Temperatura	Pressioni tasto	Temperatura
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

36.12.1 Modalità di funzionamento “Preriscaldamento e cottura ventilata”

L'apparecchio può essere programmato per una combinazione tra preriscaldamento e cottura Ventilata.

◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Ventilato**.

◆ Preriscaldamento del forno

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato la temperatura (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato. Viene emesso un suono d’avvertimento e sul display lampeggia **PREH**, fino a quando il forno ha raggiunto la temperatura programmata.

◆ Impostazione del composto da cuocere

Posizioni il composto da cuocere nell’apparecchio.

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.13 Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”

L’apparecchio offre quattro impostazioni preprogrammate, che rendono possibile la cottura combinata tra il ventilato ed il microonde. Il tempo di cottura massimo è di 9 ore e 30 minuti.

◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Micro + Ventilato** (veda la tabella).

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

HINWEIS Indicazione

► Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Micro + Ventilato**.

Pressioni tasto	Display	Temperatura
1	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

36.14 Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”

Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze di cottura automatiche. L’ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

Il seguente esempio descrive le impostazioni per un programma di cottura a più passi nell’ordine:

- Scongelamento
- Cottura a microonde
- Grigliare o cuocere con il ventilato (senza la funzione di preriscaldamento)
-

◆ Selezione dell'automazione di scongelamento

Ruoti il regolatore rotante **Tempo/Menu** in senso antiorario per selezionare il programma **“Automazione di scongelamento”** (09).

◆ Attivare la modalità d’inserimento

Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.

◆ Impostare il tempo di scongelamento

Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.

◆ Impostazione della potenza per la cottura a microonde

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza**.

◆ Impostazione del tempo di cottura per la cottura a microonde

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Selezionare la modalità di funzionamento “Griglia”

Selezioni il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **griglia**.

◆ Impostazione del tempo di griglia

Imposti il tempo di griglia, ruotando il regolatore ruotante **Tempo/Menu**.

oppure

◆ **Impostazione della potenza per la cottura ventilata**

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **ventilato**.

◆ **Impostazione del tempo di cottura ventilata**

Imposti il tempo di cottura, ruotando il regolatore ruotante **Tempo/Menu**.

◆ **Avviare il programma di cottura a più passi**

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver effettuato l'impostazione (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura a più passi.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.15 Modalità di funzionamento, "Programma di cottura"

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu. Una lista dei possibili programmi è stampata sui comandi. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.

◆ **Selezione del menu**

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma desiderato.

◆ **Impostazione della quantità / del peso**

Selezioni la quantità desiderata di unità di servizio oppure il peso, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Tempo/Peso** (veda la tabella).

◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Programma di cottura		numero di volte						
01	Patate	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Bevanda calda	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
04	Riscaldare (g)	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)	100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Pollame (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Torta	475 g	-	-	-	-	-	
09	Scongelamento	10 sec. - 45 minutes						

HINWEIS

Indicazione

- ► Con la cottura nella modalità griglia o in quella combinata, dovrà eventualmente girare il preparato da cuocere a metà cottura, per garantire una cottura omogenea.
- ► In alcuni menu, l'apparecchio si ferma a metà cottura, affinché possa rimestare adeguatamente il composto da cuocere e affinché venga cotto in modo omogeneo. Di seguito prema il selettore sull'apparecchio (tasto **Start/start rapido**), per continuare con il funzionamento.

36.15.1 Modalità di funzionamento, “Scongelamento automatico”

Con l’ausilio del menu “**Scongelamento automatico**” (A-16) potrà scongelare delicatamente preparati per la cottura surgelati.

Proceda come segue per l’impostazione del tempo di scongelamento:

◆ **Selezione del menu**

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma “**Scongelamento automatico**” (09).

◆ **Attivare la modalità d’inserimento**

Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.

◆ **Impostare il tempo di scongelamento**

Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.

◆ **Avviare lo scongelamento automatico**

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver impostato il tempo di scongelamento (tasto **Start/start rapido**), per avviare il tempo di scongelamento.

HINWEIS Indicazione

- ► Fermi di tanto in tanto il forno, per estrarre del composto scongelato o per dividerlo. Se il composto surgelato non si è scongelato nel tempo di scongelamento stimato.
- ► Programmi il forno in passi da 1 minuto, fino a quando il bene surgelato è completamente scongelato.
- ► Con l’utilizzo di contenitori in plastica, provenienti dal freezer, la procedura di scongelamento dovrebbe durare giusto il tempo che ci vuole per poter estrarre il composto dal contenitore, per inserirlo in un contenitore adatto al microonde.

36.15.2 Tabella con tempi di scongelamento - bassi

Alimenti	quantità		tempo/min.	
Carne al pezzo	1000 g	Medio bassa	25 - 30	20 - 25
Carne al pezzo	500 g	Medio bassa	14 - 18	10 - 15
Carne al pezzo	200 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	Medio bassa	6 - 8	5 - 10
Salsicce	200 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Pollo	1000 g	Medio bassa	20 - 25	10 – 15
Parti di pollo	500 g	Medio bassa	12 - 15	5 - 10
Lombata di capriolo	100 g	Medio bassa	20 - 35	20- 30
Lombata di lepre	500 g	Medio bassa	12 - 13	10 - 20
Granchio, gamberoni	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 – 10
Trota	340 g	Medio bassa	4 - 6	5 – 10
Pesce intero	500 g	Medio bassa	7 - 10	10 – 15
Filetto di pesce	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 - 10
Fragole, lamponi	250 g	Medio bassa	4 - 6	5 – 10
Ciliege, prugne	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 – 10
Passata di mele	500 g	Medio bassa	9 - 12	5 – 10
Panino	4 Stück	Medio bassa	1	3 – 5
Pane	1000 g	Medio bassa	13 - 15	8 – 10
Toast	500 g	Medio bassa	5 - 6	5 – 10
Torta preparata	500 g	Medio bassa	6 - 8	5 – 10
Torta alla frutta	1 Stück	Medio bassa	2 - 3	2 – 3
Torta	1200 g	Medio bassa	10 - 12	30- 60
Panna	200 g	Medio bassa	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	Medio bassa	6 - 8	5 – 10
Burro	250 g	Medio bassa	6 - 8	10 - 15

37 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell’apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

37.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell’apparecchio:

- ► Il forno dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il forno non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell’apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un’infestazione di funghi e di batteri.
- ► Spenga il forno prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- ► Il vano di cottura scotta dopo l’utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell’interno dell’apparecchio, attraverso le fessure d’aerazione.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

37.2 La pulizia

◆ Vano cottura ed interno porta

- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.
  In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.
- Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l'effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e che possano fuoriuscire microonde.
- Passi un panno morbido sul vapore, che si è depositato sulla porta del forno. Ciò può essere necessario, quando l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente molto umido, ed è normale.
- Odori possono essere eliminati dal forno, mischiando una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone, versando il tutto in un contenitore adatto al microonde e riscaldandolo per cinque minuti in modalità microonde. Di seguito passi accuratamente un panno asciutto e morbido.
- Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l'apparecchio non si sia asciugato all'interno.

◆ Parte frontale dell'apparecchio e comandi

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

◆ Involucro esterno

- Pulire la superficie esterna dell’apparecchio con un panno umido.
- Le superfici in acciaio Inox possono essere curate con un prodotto comunemente commercializzato per la cura dell'acciaio INOX.

◆ Piatto ed anello rotanti

- Il piatto di vetro deve essere estratto e lavato di tanto in tanto. Lavi il piatto in una soluzione calda a base di sapone o nella lavastoviglie.
- L’anello rotante va regolarmente pulito, per evitare che si producano rumori eccessivi o che si verifichino malfunzionamenti nel movimento rotatorio.
  L’anello rotante può essere lavato con una delicata soluzione a base di sapone o nella lavastoviglie. Si ricordi di reinserire adeguatamente l'anello rotante dopo la pulizia.
- Passi un panno con del detersivo delicato sul fondo del forno. In caso di un elevato grado di sporcizia del fondo del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

38 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

38.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

38.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione
E-01	**È stata superata la temperatura nel vano cottura.** La protezione surriscaldamento ha terminato il programma corrente, per una temperatura del vano cottura di 300 °C. Prema il tasto **Stop/Fine** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.
E-03	**Malfunzionamento sensore** L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Prema il tasto **Stop/Fine** per quietanzare il malfunzionamento.

HINWEIS Indicazione

- ► Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

38.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	► Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	► Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	► Attivare l'interruttore di sicurezza
Il piatto rotante si muove a strappi	Sporcizia tra il piatto rotante ed il fondo del vano di cottura	► Rimuovere la sporcizia
	Sporcizia sull'anello rotante	
	Contenitore troppo grande	► Utilizzare un altro contenitore
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	► Reimpostare il tempo e la potenza ► Ripetere la procedura
L'apparecchio funziona, l'illuminazione del vano cottura invece no	L'illuminazione del vano cottura è difettosa.	► Far riparare l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.
Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	► Togliere la carta stagnola
	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	► Osservare le indicazioni sulle stoviglie
L'ora sul display è errata.	Interruzione della corrente	► Impostare nuovamente l'ora

VORSICHT Attentione

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

39 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

40 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

41 Dati tecnici

Apparecchio	Microonde, griglia e forno ventilato
Nome	MCG 30
Modello	D90N30ESPR-H3
N. articolo	3090
Dati connessione	230-240 VAC, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	2050 W (Ventilato)
	1250 W (Griglia)
	3 W (Standby)
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/L/P)	300 × 539 x 406 mm
Misure vano cottura (A/L/P)	240 x 354 x 358 mm
Capacità del forno	30 litri
Cottura omogenea	Sistema a piatto rotante
Peso netto	16,4 kg

42 CE-Konformitätserklärung

Hersteller:	**Braukmann GmbH** **Raiffeisenstraße 32** **D-59757 Arnsberg**
Wir erklären, dass das Produkt: déclarons sous notre propre responsabilit´e que le produit : declare on our own responsibility that the following product: dichiariamo sooto propria responsabilitá che il prodotto:	
Fabrikat:	**Mikrowelle, Grill und Heißluftofen**
Typ:	**MCG 30**
Artikel-Nr.:	**3090**
Modell:	**D90N30ESPR-H3 (EAN: 40 384370 3090 7)**
allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht: remplit toutes les exigences de les directives suivantes meets all the provisions of the following directives addempie a tutte le exigenze della direttivas seguentes **Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG** **EG-EMV-Richtlinie 2004/108/EG**	
Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt: Normes hamonisées, nationales / internationales appliquées: Applied harmonized, national / international standards: Norme armonizzate, nazionali / internazionali applicate: **EN 55011:2007+A2:07** **EN 55014-1:2006** **EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005** **EN 55014-2:1997+A1:2001** **EN 60335-2-25:2002+A1:05+A2:06** **EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2 :06** **EN 60335-1:2002+A11+A1:04+A12+A2:06+A13 :08** **EN 50366:2003+A1:2006**	
Arnsberg, den 16.01.2009	 Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH) Geschäftsführer